



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



# TORT MACARON FISTIC ȘI ZMEURĂ

Conține:

- Două blaturi macaron de 20 cm
- Namelaka de fistic
- Jeleu de zmeură

Pentru un tort de 20 cm, sunt necesare 350 g de cremă namelaka și 100 g de jeleu

## NAMELAKA DE FISTIC

### REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Gelatină pudră (250 bloom)	2 g
Apă plată	10 g
Lapte (3% grăsime)	70 g
Glucoză sau miere	5 g
Ciocolată albă (36% cacao)	115 g
Pastă de fistic (100% fistic)	30 g
Smântână de frișcă (35% grăsime)	140 g
Cantitate TOTALĂ cremă	370 g



[instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

[facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



\* Pentru a cântări gelatina și apa, îți recomand un cântar de bijuterii (cu precizie foarte mare). Dacă nu ai un astfel de cântar, 2 g de gelatină înseamnă aprox. o linguriță rasă, iar 10 g de apă aproximativ 3 lingurițe.

### **Instrucțiuni**

1. Amestecă gelatina și apa într-un castronel. Lasă gelatina să se hidrateze aprox. 10 minute.
2. Cântărește ciocolata și pasta de fistic într-un bol. Dacă ciocolata este tabletă, marunțește-o bine cu un cuțit.
3. Într-o cratiță încălzește laptele și glucoza/mierea, până când ajung la punctul de fierbere.
4. Aducă gelatina hidratată peste lapte. Amestecă până când aceasta s-a topit complet.
5. Toarnă amestecul peste ciocolată și așteaptă 1 minut.
6. Folosește mixerul vertical pentru emulsionarea compoziției, la viteză mică.
7. Aducă smântana de frișcă, turnând în fir subțire și emulsionând amestecul cu mixerul vertical.
8. Acoperă cu folie alimentară la contact cu crema și pune-o în frigider pentru minim 12 ore.
9. Înainte de montarea tortului, scoate crema din frigider și mixează până când ajunge la consistența unei creme de unt.



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



## JELEU DE ZMEURĂ

### REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Piure de zmeură	100 g
Zahăr	20 g
Gelatină pudră (250 bloom)	1.5 g
Apă plată	7.5 g
<b>Cantitate TOTALĂ jeleu</b>	<b>130 g</b>

\* Dacă nu ai piure de zmeură, poți folosi zmeură congelată. Ca să obții un piure fin, încălzește zmeura pe foc sau la microunde, blendează și strecoară semințele. Ține cont că trebuie să încălzești o cantitate mai mare de zmeură pentru a obține cantitatea necesară de piure.

\*\* Opțional: poți pune și câteva picături de suc de lămâie, care va evidenția gustul zmeurei



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



## **Instrucțiuni**

1. Amestecă gelatina și apa într-un castronel. Lasă gelatina să se hidrateze aprox. 10 minute.
2. Într-o cratiță încălzește piureul de zmeură și zahărul, până aproape de punctul de fierbere.
3. Ia cratița de pe foc și adaugă gelatina hidratată. Amestecă până când aceasta s-a topit complet.
4. Transferă jeleul într-un castron, acoperă-l cu folie alimentară la contact și pune-l la frigider minim 4 ore, pentru stabilizare.
5. Înainte de montarea tortului, scoate jeleul din frigider și amestecă-l cu un tel.



## **Montaj tort**

- Pune crema namelaka într-un poș cu dui de 8 mm.
- Pune jeleul într-un poș fără dui și taie 0.5 cm din vârf.
- Pe un disc de carton, cu diametrul de 22-25 cm, pune puțină cremă namelaka în mijloc. Lipește de disc primul blat de macaron.
- Întinde un strat subțire de jeleu pe interiorul fiecărui blat. Acesta va ajuta ca blatul să se înmoaie mai repede.
- Poșează crema namelaka pe toată suprafața blatului.
- Poșează jeleul circular, astfel încât să fie distribuit uniform pe fiecare felie de tort.
- Pune al doilea blat macaron peste cremă și presează ușor.
- Lasă tortul în frigider pentru minim 6 ore.