



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

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



TORT MACARON CIOCOLATĂ ȘI ALUNE DE PĂDURE

Conține:

- Două blaturi macaron de 20 cm
- Namelaka de ciocolată și alune de pădure
- Cremeux de ciocolată

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

NAMELAKA DE ALUNE DE PĂDURE

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 cu lapte (41% cacao)	115 g
Pastă de alune de pădure (100%)	30 g
Smântână de frișcă (35% grăsime)	140 g
Cantitate TOTALĂ cremă	360 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 alune de pădure 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)



CREMEUX DE CIOCOLATĂ

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Smântână de frișcă (35% grăsime)	50 g
Lapte (3% grăsime)	50 g
Glucoză/Miere	5 g
Gălbenuș	20 g
Ciocolata neagra (61% cacao)	50 g
Ciocolata cu lapte (40% cacao)	10 g
Cantitate TOTALĂ cremeux	160 g

* Din această rețetă rezultă o cantitate mai mare decât cea necesară pentru un tort macaron, însă restul de cremă se poate congela, pentru o utilizare ulterioară.



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

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



Instrucțiuni

1. Cântărește ciocolata într-un castron. Dacă ciocolata este tabletă, marunțește-o bine cu un cuțit.
2. Într-o cratiță, pune smântâna de frișcă, laptele și mierea și încălzește-le până aproape de punctul de fierbere.
3. Într-un castron, pune galbenușul și omogenizează cu un tel, fără a încorpora aer.
4. Toarnă lichidul fierbinte în fir subțire peste galbenuș, amestecând încontinuu.
5. Toarnă compoziția înapoi în cratiță și pune cratița la foc mic, amestecând încontinuu cu un tel.
6. Când compoziția atinge 82°C, ia cratița de pe foc și toarnă lichidul peste ciocolată.
7. Emulsionează compoziția cu blenderul vertical.
8. Acoperă cremeux-ul cu folie alimentară la contact și pune-l la frigider minim 4 ore, pentru stabilizare.
9. Înainte de montarea tortului, scoate cremeux-ul din frigider și amestecă-l cu un tel.



Montaj tort

- Pune crema namelaka într-un poș cu dui de 8 mm.
- Pune cremeux-ul 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 cremeux pe interiorul fiecărui blat. Acesta va ajuta ca blatul să se înmoaie mai repede.
- Poșează crema namelaka pe toată suprafața blatului.
- Poșează cremeux-ul 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.

Opțional: poți pune în interior biluțe crocante de ciocolată cu lapte (ai nevoie de aprox. 50 g/1 tort) sau alune de pădure mărunțite.