



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

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



# TORT MACARON CIOCOLATĂ ALBĂ ȘI FRUCTUL PASIUNII

Conține:

- Două blaturi macaron de 20 cm
- Ganache de ciocolată albă
- Cremeux de fructul pasiunii

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

## GANACHE DE CIOCOLATĂ ALBĂ

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Ciocolată albă (28-36% unt de cacao)	200 g
Cremă de brânză (70% grăsime)	150 g
Cantitate TOTALĂ cremă	350 g



[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, mărunțește-o bine cu un cuțit.
2. Pune castronul la microunde pentru 10 secunde, la putere medie. Amestecă. Repetă până când toată ciocolata s-a topit.  
Ai grijă să nu depășească 40°C!  
Ciocolata se poate topi și pe bain-marie, într-un bol termorezistent, dar care nu atinge apa.
3. După ce ciocolata s-a topit, adaugă crema de brânză și omogenizează bine cu o spatulă, până când se îngroașă și devine lucioasă.
4. Avantajul acestei creme este că o poți folosi imediat.



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

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



# CREMEUX DE FRUCTUL PASIUNII

## REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 2 torturi de 20 cm

Ouă	60 g
Zahăr	72 g
Piure de fructul pasiunii	78 g
Gelatină pudră (250 bloom)	1.5 g
Apă plată	7.5 g
Unt (80% grăsime)	105 g
<b>Cantitate TOTALĂ cremă</b>	<b>280 g</b>

\* Din această rețetă rezultă o cantitate dublă față de cea necesară pentru un tort macaron, însă crema 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. Amestecă gelatina și apa într-un castronel. Lasă gelatina să se hidrateze aprox. 10 minute.
2. Într-un castron încăpător, pune untul tăiat bucățele.
3. Într-o cratiță cu fund dublu, pune ouăle, zahărul și piureul de fructul pasiunii. Omogenizează bine cu un tel.
4. Fierbe amestecul la foc mic, până când acesta se îngroașă ca o cremă.
5. După primele clocote, ia cratița de pe foc și adaugă gelatina hidratată. Omogenizează cu telul.
6. Strecoară crema peste unt și emulsionează compoziția cu blenderul vertical.
7. Acoperă cremeux-ul cu folie alimentară la contact și pune-l la frigider minim 6 ore, pentru stabilizare.
8. Înainte de montarea tortului, scoate cremeux-ul din frigider și amestecă-l cu un tel.



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

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



## **Montaj tort**

- Pune ganache-ul de ciocolată 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 puțin ganache 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 ganache-ul de ciocolată 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.