



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

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



# TORT MACARON CAMEL SĂRAT ȘI CIOCOLATĂ

Conține:

- Două blaturi macaron de 20 cm
- Cremă de caramel sărat
- Cremeux de ciocolată

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

## CREMĂ CAMEL SĂRAT

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Zahăr	150 g
Smântână de frișcă (35% grăsime)	72 g
Unt I (80-82% grăsime)	110 g
Sare	3 g
Unt II	35 g
<b>Cantitate TOTALĂ cremă</b>	<b>365 g</b>



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

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



## **Instrucțiuni**

1. Într-o cratiță cu fund dublu, topește zahărul, până când acesta ajunge la culoarea caramelului (maro închis). Ar trebui să ajungă la temperatura de 150-160°C.
2. Atunci când zahărul începe să facă o spumă ușoară pe margini, adaugă smântâna de frișcă. Ai grijă la aburul degajat!  
Omogenizează bine cu un tel compoziția.
3. Lasă caramelul pe foc până când ajunge la 112°C.
4. Ia cratița de pe foc și adaugă sarea.
5. Adaugă untul I. Amestecă bine cu telul până când compoziția este omogenă.
6. Toarnă caramelul într-un castron încăpător, acoperă cu folie alimentară la contact și lasă-l să se răcească la temperatura camerei. După ce s-a răcit, îl poți pune la frigider pentru cel puțin 3 ore.
7. Cu aproximativ o oră înainte de montarea tortului, scoate caramelul din frigider și untul II și lasă-le la temperatura camerei.
8. Mixează-le până când caramelul se deschide la culoare și 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
<b>Cantitate TOTALĂ cremeux</b>	<b>160 g</b>

\* 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.



## **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 caramel 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 caramel în mijloc. Lipește de disc primul blat de macaron.
- Întinde un strat subțire de cremeux pe interiorul fiecărui blat. Acesta va ajuta ca blatul se se înmoaie mai repede.
- Poșează crema caramel 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 presăra pe cremă biluțe crocante de ciocolată cu lapte (ai nevoie de aprox. 50 g/1 tort)