

pistáciová ganache do makronek

náplň pro 35-40 makronek

SUROVINY

200 g bílé čokolády 32% Callebaut Velvet
140 g smetany ke šlehání 33%
50 g pistáciové 100% pasty

POSTUP

Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě. Smetanu zahřejte na 40-45 stupňů a po částech nalijte na rozpouštěnou čokoládu. Štěrkou vymíchejte do hladkého krému, přidejte pistáciovou pastu a promixujte do hladké emulze. Zakryjte kontaktně folií a nechte v chladu několik hodin stabilizovat.

Vychlazenou ganache štěrkou zlehka promíchejte, přendejte do sáčku a makronky naplňte. Pokud je náplň příliš tuhá, nechte ji povolit při pokojové teplotě. Naplněné makronky nechte do druhého dne rozležet.

POMŮCKY

štěrka
tyčový mixér
zdobící sáček

Víkendové pečení @ Míša Landová

