

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## Ganache šampaňské s ruby čokoládou do Makronek

### Ingrediencie:

100 g šlehačky 33 %  
20 g glukózy  
80 g šampaňského  
240 g ruby čokolády  
24 g kakaového másla

### Postup:

- › Rozpušť ruby čokoládu a kakaové maslo nad párou.
- › Nahřej šlehačku. Nalij postupně do čokolády s kakaovým máslem. Míchej stěrkou. Nevytvoří to zcela emulzi, ale to nevádí, protože to stejně rozmixujeme.
- › Přendej do odměrky a rozmixuj.
- › Postupně přidej šampaňské a míchej, dokud se vše nespojí.
- › Přendej do krabičky. Zafrešuj. Dej do lednice přes noc.