

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Klasická hořká ganache na Makronky

Recept na náplň pro 20 Makronek

150 g šlehačky
20 g másla
150 g hořké čokolády 60%

Postup:

- › Rozpust' hořkou čokoládu.
- › Nahřej šlehačku s máslem téměř do bodu varu. Postupně přilij do čokolády. Smíchej stěrkou. Když je všechna tekutina zkombinovaná s máslem a s čokoládou, přendej do odměrky a rozmixuj úplně do hladka.
- › Uchovej ganache v plastové nádobě a zafrešuj. Dej do lednice dokud neztuhne. V zimě můžeš uchovat ganache na chladném místě.
- › Než ji použiješ, nech ji povolit v pokojové teplotě. Pak zapracuj ganache stěrkou dokud není hladká.

Tip: Naplněné Makronky můžeš uchovat až 5 dní v lednici, nebo měsíc v mrazáku. Než budeš degustovat, nech všechny Makronky povolit v pokojové teplotě, alespoň 20 minut.