

MAKOVO-ŠVESTKOVÉ MAKRONKY

MAKOVÉ MAKRONKY

SUROVINY

195 g mandlové mouky ([Diana x-fine](#))

30 g mletého máku

225 g cukru moučka

90 g bílků

250 g cukru krystal

85 g vody

90 g bílků

POSTUP

- › Peč přibližně 13 minut na 140 °C (záleží na troubě). Technika dle kurzu Makronky.

MAKOVÁ GANACHE MONTÉE (CCA NA 45 KS)

SUROVINY

200 g šlehačky 35%

20 g mletého máku

40 g glukóзовého sirupu

90 g bílé čokolády

75 g mascarpone

POSTUP

- › Zkombinuj šlehačky, mletý mák a glukóзовý sirup. Vař a nalij do bílé čokolády. Promíchej a přidej mascarpone. Rozmixuj do hladka a dej do lednice do druhého dne.
- › Vyšlehej krém do husta a stříkej krém řezanou špičkou 8-10 mm.

ŠVESTKOVÝ DŽEM

SUROVINY

250 g mražených švestek

50 g cukru krupice

Skořice, badyán a trochu rumu podle chutí.

POSTUP

- › Udělej karamel a přidej nakrájené švestky. Vař na pomalu do velmi hustého džemu.
- › Nakonec přidej 2 g agaru (smícháme s trochou cukru) a vaříme minutku.
- › Necháme úplně ztuhnout v lednici, a pak rozmixujeme mixérem. Přidáme trochu rumu a horkou vodu podle konzistence.