

# LANÝŽE MADAGASCAR



## List s celkovým vybavením:

Kastrůlek, metlička, stěrka, nálevka, ponorný mixér, indukce/plotna, cukrářský sáček, hladká trubička 10mm, fólie na čokoládu/silikonová podložka, deska/plech, mikrovlnná trouba, ponorný mixér.

## SUROVINY (na 30–35ks)

135g čokoláda Madagascar

100g smetana 35%

12g med

20g máslo

50g kakao (na obaleni)

## Ganache Madagascar na lanýže

Čokoládu nasypeme do nálevky a napůl jí rozpustíme v mikrovlnné troubě.

Smetanu s medem zahřejeme na 80–90°C a nalijeme na čokoládu. Promícháme nejprve stěrkou, poté použijeme ponorný mixér, který nám vytvoří dokonalou emulzi. Přidáme máslo a ještě jednou promixujeme. Cílem je dokonale lesklá a hladká ganache.

Takto připravenou ganache dáme buď do misky a přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt, nebo přímo do cukrářského sáčku, kde díky tenké vrstvě velmi rychle zkrystalizuje a bude připravena k použití. V obou případech dáme do lednice.

Poté, co je ganache připravena ve správné textuře, nastříkáme jednotlivé lanýže a necháme ztuhnout. Ve chvíli, kdy je ganache pevná, vezmeme jednotlivé lanýže do rukou, dotvoříme z nich kuličky a obalíme v kakau.



## Tipy a triky

Na tyto lanýže volím mou oblíbenou čokoládu Madagascar od firmy Callebaut s obsahem kakaa 67,4%, která má velmi výraznou kakaovou chuť s tóny malin, bobulí jalovce, meruněk a banánů.