

LANÝŽE S KOŘENÍM A RUMEM



List s celkovým vybavením:

Kastrůlek, metlička, stěrka, nálevka, ponorný mixér, indukce/plotna, cukrářský sáček, hladká trubička 10mm, fólie na čokoládu, deska/plech, vidlička (napichovátko na pralinky), mikrovlnná trouba, cukrářská nerezová karta, ponorný mixér.

SUROVINY (na 40–45ks)

95g smetana 33%

100g čokoláda 54,7% (Callebaut 811)

30g čokoláda 41% (Cacao Barry Alunga)

10g med

4g rum

0,5g skořice

Sůl

1ks Tonka fazole

1g Pomerančová kůra

200g Vytemperovaná hořká čokoláda

100g Čokoládové hoblinky

Obě čokolády nasypeme do nálevky a napůl rozpustíme v mikrovlnné troubě. Smetanu s medem, pomerančovou kůrou, solí, skořicí a nastrouhanou tonka fazolí zahřejeme na 80–90°C a nalijeme na čokoládu. Promícháme stěrkou, poté promixujeme ponorným mixérem, který nám vytvoří dokonalou emulzi. Přidáme rum zahřátý na 50°C a ještě jednou promixujeme ponorným mixérem. Cílem je lesklá a hladká ganache.

Takto připravenou ganache dáme buď do misky a přikryjeme potravinářskou fólií, 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 připravená ve správné konzistenci, nastříkáme proužky, které necháme ztuhnout v lednici a poté rozkrájíme na cca 3 cm kousky. Jednotlivé lanýže namočíme ve vytemperované čokoládě a obalíme v čokoládových hoblinkách.



Tipy a triky

V této receptuře jsem zvolila kombinaci hořké a mléčné čokolády, přesněji řečeno Callebaut 811 a Alunga od Cacao Barry. Obě čokolády vynikají svou intenzivní kakaovou chutí, ale nenajdeme zde žádné ovocné, květinové či jiné tóny. Díky této neutralitě lépe vynikne koření, které do lanýžů použijeme, tedy skořice, tonka fazole a pomerančová kůra.