

PISTÁCIOVÉ LANÝŽE S LIMETKOVOU KŮROU



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 25-30ks)

110g Carma Nuit Blanche 37%

60g smetana 35%

1g limetková kůra

15g pistáciová pasta

20g máslo

5g med

1g sůl

100g Pistáciová moučka

Čokoládu nasypeme do nálevky a napůl ji rozpustíme v mikrovlnné troubě. Poté přidáme pistáciovou pastu.

Smetanu s medem, limetkovou kůrou a solí zahřejeme na 80-90°C a nalijeme na čokoládu. Promícháme nejprve stěrkou, poté promixujeme ponorným mixérem.

Přidáme máslo a ještě jednou promixujeme. Cílem je dokonale lesklá a hladká ganache.

Takto připravenou ganache buď dáme 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.

Jakmile je ganache připravena ve správné textuře, nastříkáme jednotlivé lanýže a necháme ztuhnout v lednici. Ve chvíli, kdy je ganache pevná, vezmeme jednotlivé lanýže do rukou, dotvoříme z nich kuličky a obalíme v pistáciové moučce.



Tipy a triky

Čokoládu volím Carmu Nuit Blanche 37%, která je naprosto skvělá! Vyniká svým vysokým podílem kakaového másla, menším podílem cukru, velmi světlou barvou a vanilkovým aroma. Pokud použijete bílou čokoládu s nižším obsahem kakaového másla, musíte zvýšit podíl čokolády v receptuře nebo přidat samotné kakaové máslo.