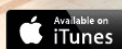


OVOČNÁ LOUKA

Jany Švandové

Pro komedii
Jak se zbavit
NĚVĚSTY



O2 Videotéka



Makronková sušenka:

24g vody
100g cukru krupice
100g cukru moučky
100g mandlové mouky
38g bílků
38g bílků

Vařte vodu s cukrem krupicí na 118 stupňů Celsia. 38g bílků šlehejte v mixéru, poté přidejte cukerný rozvar a dále šlehejte do vychladnutí. Přimíchejte potravinářské barvivo v prášku, abyste dosáhli barvy, které chcete.

Ušlehanou směs vmíchejte do mandlové mouky s moučkovým cukrem a dalšími 38g nevyšlehaných bílků. Poté nastříkejte makronky na silikonovou podložku, nechte stát cca 20 minut a pečte na 145 stupňů Celsia cca 14 minut.

Náplň: citrón- tymián:

150g bílé čokolády Valrhona
50g citrónové šťávy a kůry
75g smetany
225g smetany
10g medu

Vařte 75g smetany s čerstvým tymiánem a medem, směs nalejte na bílou čokoládu a přidejte citrónovou šťávu, dále studenou smetanu a nechte v lednici přes noc. Poté ganáž vymixujte mixérem.

Skládání dortu:

Dvě makronky naplníme krémem a ozdobíme čerstvými malinami nebo jiným ovocem.



CUKRÁRNA TROPEZ
Pâtisserie Nosal depuis 1934

