

МАКАРОН

# CHERRY BLOSSOM

---

ВИШНЯ «МОРЕЛЛО»





---

## ТІСТО ДЛЯ МАКАРОН

---

- **150 г** мигдального борошна
- **150 г** цукрової пудри
- **110 г** білків
- **150 г** цукру
- **40 мл** води
- Червоний гелевий харчовий барвник

Спершу просійте борошно, додайте цукрову пудру та перемішайте. Після цього ще раз просійте дану суміш. Додайте 55 г білків та відставте в сторону (поки не перемішувати).

Змішайте воду та цукор, додайте барвник (2-5 крапель в залежності від бажаного кольору). Доведіть до кипіння. Варити до 100—102°C.

Як тільки сироп нагріється до 100—102°C взбийте 55 білків у піну. Далі сироп варити до 114°C. Як тільки сироп нагрівся до 114°C, обережно влийте його до білків, продовжуйте збивати. Взбивайте до пишної стійкої маси.

Пермішайте борошно, пудру та білок. Додайте 1/3 збитих білків. Добре перемішайте.

Додайте білки, що залишилися. Вимішуйте лопаткою до тих пір, поки маса не стане стікати широкою стрічкою з лопатки.

Перекладіть масу в кондитерський мішок з насадкою Ø 1 см.

Відсадіть на силіконовий килимок кола Ø 3 см. Залиште при кімнатній температурі підсушитися приблизно на годину. На поверхні печива має з'явитися скоринка.

Поставте в розігріту до 140°C духовку. Випікати 12-15 хвилин

---

## ВИШНЕВИЙ ГАНАШ

---

- **200 г** шоколад білий GLACIAR 35% (Luker Chocolate)
- **50 мл** вершки 33-35%
- **10 г** вершкове масло
- **50 г** пюре з вишні «Морелло» (La Fruitière)

Вершки нагрійте та додайте білий шоколад. Розтопіть та додайте пюре з вишні. Нагрійте, але не кип'ятіть. Змініть з вогню та охолодіть до кімнатної температури, додайте вершкове масло. Все добре перемішайте та пробийте блендером. Перекладіть ганаш в кондитерський мішок та приберіть в холодильний для загущення.



### **ПРИГОТУВАННЯ:**

В центр половинки макарона відсадіть ганаш. Склейте із другою половиною макарона. Макарони складіть в контейнер, закрийте кришкою та приберіть в холодильник на добу.