

# Joghurtos macaron

## **MACARON TÉSZAALAPRECEPT**

Tojásfehérje 1.	110 g
Mandulaliszt	250 g
Színezék	igény szerint
Porcukor	250 g
Tojásfehérje 2.	110 g
Víz	113 g
Kristálycukor	250 g

## **ELKÉSZÍTÉS:**

A mandulalisztet a porcukorral és a porított színezékkal összekeverjük, majd leszítáljuk. Összekeverjük a fehérjével 1. (110g) tésztaszerű masszává. A kristálycukrot a vízzel stabil 118°C-ra felfőzzük, időközben a fehérjét 2. (110g) habverőgép segítségével elkezdjük felverni. Amint felfőtt a cukoroldatunk, vékony sugárban a félig felverődött fehérjéhez csurgatjuk, és kihülésig (kb. 40-45°C) habbá verjük. Az így kapott fehérjehabot elkeverjük a korábban elkészített mandulás masszával, majd szilikon lapra dresszírozuk. Addig pihentetjük míg a felülete bőrösödni kezd, majd 140-145°C-on körülbelül 13-15 percig sütjük.

## **JOGHURT GANACHE**

Corman 35%-os UHT tejszín	300 g
Glükózsirup	50g
Elenka YOGA joghurt alap	20 g
Callebaut Velvet White fehér csokoládé	760 g
Corman extra minőségű vaj 82%	180 g
Rogelfrut Yuzu juice 100%	60 g
Rogelfrut Citrom püré 100%	100 g

## **ELKÉSZÍTÉS:**

A tejszínt a glükózsiruppal felforraljuk, és a joghurtporral elkevert csokoládéra öntjük. Botmixer segítségével hozzáadagoljuk a lágy vaját, végül belekeverjük a gyümölcspüréket.



  
**Csokoládé**  
AKADÉMIA