

# GANACHE MACARONS

*2 ricette*

# GANACHE CIOCCOLATO FONDENTE

## INGREDIENTI

- 100 g panna vegetale da montare
- 30 g sciroppo di glucosio 40de
- 80 g cioccolato fondente 55%
- 20 g margarina in panetto 80%

## PROCEDIMENTO

In un pentolino a fuoco basso portare a bollore panna e glucosio.

In una caraffa pesare il cioccolato.

Quando la panna bolle versare sul cioccolato.

Frullare con un frullatore ad immersione fino a quando si vede che il cioccolato si è sciolto e si ha un composto omogeneo.

Aggiungere la margarina fredda a cubetti e continuare a frullare per 1-2 minuti per creare un'emulsione e ottenere quindi una ganache lucida e omogenea.

Mentre si frulla di tanto in tanto pulire bene i bordi con una spatola.

Versare la ganache in un contenitore, coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo tutta la notte.

Il giorno successivo togliere la pellicola, mescolare con la spatola, trasferire quindi la ganache in una sac a poche e farcire i macarons.

Conservare la ganache in frigo fino a 5 giorni.

# GANACHE COCCO

## INGREDIENTI

- 130 g latte di cocco (in lattina)
- 25 g sciroppo di glucosio 40de
- 2 g lecitina
- 25 g zucchero a velo
- 45 g burro di cacao
- 25 g margarina in panetto 80%
- 15 g cocco rapé

## PROCEDIMENTO

In un pentolino a fuoco basso portare a bollore latte di cocco e glucosio, mescolando con una frusta.

In una caraffa pesare il burro di cacao, zucchero a velo e lecitina.

Quando il latte bolle versare nella caraffa .

Frullare con un frullatore ad immersione fino a quando si vede che il burro di cacao si è sciolto e si ha un composto omogeneo.

Aggiungere la margarina fredda a cubetti e continuare a frullare per 1-2 minuti per creare un'emulsione e ottenere quindi una ganache lucida e omogenea, aggiungere il cocco rapé e mescolare.

Mentre si frulla di tanto in tanto pulire bene i bordi con una spatola.

Versare la ganache in un contenitore, coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo tutta la notte.

Il giorno successivo togliere la pellicola, mescolare con la spatola, trasferire quindi la ganache in una sac a poche e farcire i macarons.

Conservare la ganache in frigo fino a 5 giorni.