**Sada na pečení éclairs Silikomart Kit Pop Eclaire 6ks | banánky**

***Recepr Pop Eclair***

**SLOŽENÍ**

***Citronová pěna z bílé čokolády***

***1 ½ listu želatiny***

***150 g (8 Tbs) bílé čokolády***

***1 vejce***

***1 žloutek***

***60 g (4 Tbs) citronová šťáva***

***200 g (13 Tbs) těžká smetana***

***Ganache z maliny a bílé čokolády***

***100 g (½ šálku) maliny***

***1 vanilkový lusk***

***40 g (3 lžičky) cukru***

***Šťáva z ½ limetky***

***1 list želatiny***

***150 g (10 lžiček) těžká smetana***

***40 g (3 lžičky) bílé čokolády***

**POSTUP**

Citronová pěna z bílé čokolády Namočte želatinu do studené vody na 15 minut. Nasekejte čokoládu a roztavte ji v lázni a poté ji nechejte trochu vychladnout.

Nalijte vejce a žloutek do misky přes marinádu a vejce rozšlehejte, dokud nejsou hustá a hladká. Jakmile dosáhnou 50 ° C (122 ° F), sundejte je.

Citronovou šťávu zahřejte v mikrovlnce a rozpusťte v ní vyždímanou želatinu. Pomalu nalijte citronovou šťávu do vaječné směsi a jemně promíchejte.

Přidejte rozpuštěnou čokoládu a promíchejte. Vyšlehejte smetanu a jemně ji přidejte k přípravě čokolády a vajec, dávejte pozor, abyste nevytlačili vzduch a objem.

Nalijte pěnu do dutin formy pro základnu a vložte ji přes noc do mrazničky. Malinová a bílá čokoláda ganache

Nalijte maliny, vanilková semínka, prázdný vanilkový lusk, cukr a limetkovou šťávu do malého kastrolu a za stálého míchání zahřejte. Nechte maliny vařit, dokud nezměknou.

Filtrujte maliny a misku vložte do ledničky. Želatinu namočte na 15 minut do studené vody. Nalijte smetanu do malé pánve a přiveďte ji na 80 ° C (176 ° F). Polovinu horké smetany přelijte nasekanou čokoládou za stálého míchání, dokud se čokoláda nerozpustí.

Přidejte zbytek horké smetany a jemně míchejte, dokud nebude ganache hladký a lesklý. Přidejte vymačkanou želatinu a míchejte, dokud se úplně nerozpustí. Misku zakryjte plastovým obalem, který je v kontaktu s povrchem čokolády.

Vložte misku na noc do chladničky. Následujícího dne šlehejte ganache, dokud nebude lehký a vzdušný. Nalijte studené malinové pyré do ganache a jemně promíchejte.

Vyplňte dutiny dekorační formy. Mrazák přes noc. Montáž Odformujte základnu éclair a podle potřeby glazujte. Odformujte dekoraci a položte ji na prosklenou základnu.

***Recepr Small cakes white chocolate and jasmine tea***

***Malé koláče bílá čokoláda a jasmínový čaj***

**SLOŽENÍ**

Koláček

*125 g (2 šálky) másla*

*125 g (1 šálek) moučkového cukru*

*3 g (1 ts) citronová kůra*

*65 g (4 tbs) vejce*

*40 g (2 tbs) vaječné žloutky*

*2 g (1 ts) sůl*

*80 g (1 hrnek) mouky*

*60 g (6 hr.) bramborový škrob*

*2 g (1 hr.) Prášek do pečiva*

Sirup z černého čaje

*130 g (10 hr.) Cukr*

*100 g (2 hr.) Voda*

*80 g (1 hr.)*

Černý čaj bílá čokoláda a jasmín čaj ganache

*75 g (5 liber) krém*

*100 g (1 šálek) bílá čokoláda*

*3 g (1 čajová lžička) jasmínový čaj*

*5 g (1 čajová lžička) glukózový sirup*

**POSTUP**

Malé koláče Zpracujte měkké máslo s moučkovým cukrem, citronovou kůrou a solí. Když je směs měkká a nadýchaná, opatrně smíchejte vejce a žloutky při pokojové teplotě.

Nakonec přidejte mouku předem prosetou bramborovým škrobem. Vyplňte dutiny základní formy, která tvoří soupravu Pop Éclair Kit, jeden centimetr od okraje.

Pečte v předehřáté troubě na 170 ° C (338 ° F) asi 20 minut. Před odformováním jej nechte úplně vychladnout. "Sirup z černého čaje V hrnci nalijte všechny přísady a přiveďte je k varu. Nechejte 15 minut vyluhovat.

Filtrujte a nechte vychladnout. Bílá čokoláda a jasmínový čaj ganache Přiveďte krém na vařte, odstavte z ohně a přidejte čaj. Nechejte to v infuzi po dobu nejméně 2 hodin.

Krém přefiltrujte, zvážte a přidejte smetanu, dokud nedostanete 100 g (2 šálky). Krém znovu přivedete k varu a zalijete přes nasekanou bílou čokoládu přidejte glukózu a emulgujte ponorným mixérem.

Vyplňte dutiny formy pro dekoraci a jemně poklepejte na stůl, abyste odstranili vzduchové bubliny. Vložte do mrazničky na nejméně 6 hodin.

Malé koláče odformujte a lehce namočte sirupem z černého čaje. Na dort položte ozdobu z čokoládové ganache.