

# Krem kawowy do makaroników

---

około 50 makaroników

## SKŁADNIKI

Krem Kawowy do makaroników z alkoholem

- 175 g czekolady karmelowej Callebaut Gold
- 100 g śmietanki kremówki
- 75 g likieru kawowego Kahlua
- 4 g żelatyny
- 20 g zimnej wody

Wersja z kawą rozpuszczalną (bez alkoholu)

- 175 g czekolady karmelowej Callebaut Gold
- 175 g śmietanki kremówki
- 1-2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 4 g żelatyny
- 20 g zimnej wody

Wersja z espresso (bez alkoholu)

- 175 g czekolady karmelowej Callebaut Gold
- 100 g śmietanki kremówki
- 75 g zaparzonego espresso
- 4 g żelatyny
- 20 g zimnej wody



## INSTRUKCJE

### Ganache kawowy z alkoholem

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, około 10 minut.
2. Śmietankę podgrzewamy do wrzenia (nie zagotowujemy).
3. Ściągamy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy aż się rozpuści. Gorącą miksturą zalewamy czekoladę.
4. Gdy czekolada zmięknie, emulgujemy ją za pomocą blendera ręcznego.
5. Dodajemy likier i mieszamy (można ponownie blenderem 2 sekundy przemieszać).
6. Tak przygotowany ganache kawowy przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na około 6h, aby stężał.
7. Gotowy krem kawowy do makaroników przekładamy do worka cukierniczego i nadziewamy makaroniki.

### Krem kawowy z espresso (bez alkoholu)

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, około 10 minut.
2. Śmietankę wraz z zaparzoną espresso podgrzewamy do wrzenia (nie zagotowujemy).
3. Ściągamy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy aż się rozpuści. Gorącą miksturą zalewamy czekoladę.
4. Gdy czekolada zmięknie, emulgujemy ją za pomocą blendera ręcznego.
5. Tak przygotowany ganache kawowy przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na około 6h, aby stężał.
6. Gotowy krem kawowy do makaroników przekładamy do worka cukierniczego i nadziewamy makaroniki.

### Krem kawowy z kawą rozpuszczalną (bez alkoholu)

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, około 10 minut.
2. Śmietankę podgrzewamy do wrzenia i dodajemy kawę rozpuszczalną (nie zagotowujemy). Mieszamy aż kawa się rozpuści.
3. Ściągamy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy aż się rozpuści. Gorącą miksturą zalewamy czekoladę.
4. Gdy czekolada zmięknie, emulgujemy ją za pomocą blendera ręcznego.
5. Tak przygotowany ganache kawowy przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na około 6h, aby stężał.
6. Gotowy krem kawowy do makaroników przekładamy do worka cukierniczego i nadziewamy makaroniki.