

# Akademia Tortu

## Matcha Ganache

Ilość porcji: 24 rozetki

### Składniki

- 125 g śmietanki kremówki 36% (1)
- 150 g białej czekolady [Callebaut W2](#)
- 25 g miodu
- 180 g śmietanki kremówki 36% (2)
- 1 g herbaty matcha w proszku

### Instrukcje

1. Pierwszą część śmietanki wlać do rondla, dodać proszek matcha i doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z palnika.
2. Dodać miód, zamieszać.
3. Miksturą zalać czekoladę i pozostawić aby zmiękła, około 10 minut.
4. Dodać ekstrakt z cytryny i zamieszać całość rózgą.
5. Dodać 2 część zimnej śmietanki i emulgować blenderem.
6. Przykryć folią spożywczą tak, aby dotykała bezpośrednio całej powierzchni masy. Odstawić do lodówki na minimum 12 godzin.
7. Wyjąć z lodówki i zimny ubić, zaczynając na średnich obrotach miksera. Przestać miksować zaraz po tym jak masa zacznie gęstnieć.
8. Przełożyć do worka cukierniczego i dekorować babeczki.

### Przydatne uwagi

- Ilość proszku matcha można oczywiście zwiększyć lub zmniejszyć - wedle uznania. Więcej matcha da intensywniejszy kolor ale także i smak więc warto podejść do tego ostrożnie, żeby nie przedobrzyć.
- Zimny ganache będzie wydawał się luźny po wyjęciu z lodówki. Taka jest jego konsystencja, która zgęstnieje jak zaczniemy ją ubijać.
- Ganache ubijamy tylko do momentu aż zgęstnieje. Nie ubijamy zbyt długo ponieważ może się zwarzyć.

- Jeśli masa się zwarzy, to najprawdopodobniej za długo była ubijana. Można ją uratować - podgrzać całość tylko do momentu aż matcha ganache będzie gładki i schłodzić.
- Dekorując babeczki, staraj się nie trzymać worka z ganache zbyt długo w dłoniach, ponieważ szybko się ogrzewa i staje się zbyt rzadki do dekorowania. Ja osobiście nakładam małe porcje ganache do worka cukierniczego i stopniowo je uzupełniam, aby całość nie ogrzała się zbyt szybko.
- Czekoladowe brownie w [marszczonych papilotkach](#) z rozetkami z matcha ganache świetnie się prezentowały na słodkim stole. Brownie przygotowałam z przepisu, który znajdziecie [TUTAJ](#) - dodałam do brownie posiekane orzechy laskowe oraz daktyle.