



Makronkový éclair s pistácií a malinami

(připravíte 8-10 kousků)

Makronkové těsto

- 150 g [mandlové mouky](#)
- 150 g moučkového cukru
- 55 g + 55 g bílků
- 150 g cukru krupice
- 50 ml vody
- [gelová barva Progel](#)

Mandlovou mouku promíchejte s prosátým moučkovým, přidejte polovinu tekutých bílků (55 g) a stěrkou utřete do hladké pasty. Obarvěte vybranou gelovou barvou. Já jsem použila mix červené a vínové od [značky Progel](#).

Krupicový cukr zalijte vodou a svařte na cukrový rozvar o teplotě 118 stupňů. Rozvar nemíchejte, teploměr mějte maximálně ponořený, ale neopírejte ho o dno rendlíku. V průběhu vaření začněte šlehat druhou polovinu bílků (55 g) do sněhu. Jakmile rozvar dosáhne požadované teploty, pomalu ho začněte lít za stálého šlehání do sněhu. Pozor, ať se vám nedostane do metly. Pokračujte ve šlehání do částečného zchladnutí a zpevnění sněhu. Pevné špičky nejsou žádoucí :)

Sníh ve dvou částech stěrkou vmíchejte do mandlové pasty a míchejte tak dlouho, dokud vám těsto pomalu neztéká ze stěrky. Sáčkem s hladkou špičkou o průměru 9 mm nastříkejte na plechy vyložené teflonovou podložkou (nebo papírem na pečení) makronky o průměru 4 cm, vždy čtyři vedle sebe, tak aby tvořili jeden celek. Makronky vybouchejte a nechte před pečením zaschnout, aby při dotyku těsto nelepilo. Můžete si pomoci troubou a krátce je předsušit při teplotě 40-50 stupňů (horkovzduch) asi deset minut.

Zaschlé makronky pečte po jednom plechu v troubě vyhřáté na 140-150 stupňů (horkovzduch) asi 15-16 minut. Opatrně zkuste odlepením jedné makronky zkontrolovat, zda jsou upečené. Nechte zcela vychladnout na plechu, pak opatrně sloupněte. Skladujte v uzavřené dóze v chladu a do 2-3 dnů naplňte.

Pistáciová šlehaná ganache

- 500 g smetany ke šlehání 33%
- 170 g bílé čokolády 32% ([Belcolade, Callebaut Velvet](#))
- 30 g [glukózového sirupu](#)
- 3 g plátkové želatiny [Ewald nebo Dr. Oetker](#)
- 85 g [pistáciové pasty 100%](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat.

Polovinu smetany a glukózu zahřejte téměř k bodu varu, přidejte nabobtnalou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nalijte na čokoládu, nechte 1-2 minuty odstát a promíchejte. Přidejte pistáciovou pastu a emulzujte tyčovým mixérem. Přilijte zbylou část studené smetany a znovu promixujte. Přikryjte kontaktně fólií a nechte v lednici alespoň 8 hodin odležet, ideálně přes noc.

TIP – Díky přidání želatině a glukózovému sirupu je krém stabilní, drží dobře tvar a v lednici neokorá. Nicméně jde to udělat a vyšlehat i bez nich.

Malinové želé

- 80 g [malinového pyrė](#)
- 20 g cukr krupice
- 2 g [pektinu NH](#)

Pyrė zahřejte na teplotu zhruba 40 stupňů a vmíchejte pektin smíchaný s cukrem. Za stálého míchání přiveďte k varu, minutku povařte. Přelijte do misky a za občasného míchání nechte zchladnout a zhoustnout. Před použitím promíchejte stěrkou do hladka, případně promixujte tyčovým mixérem, a přendejte si ho do malého sáčku jen s ustríženou špičkou.

Dokončení makronek

Vychlazenou ganache pozvolna při nižší rychlosti vyšlehejte. Pozor, nepřeslehat. Pomocí sáčku s řezanou [špičkou Wilton 1M](#) nastříkejte krém na spodní makronku. Do krému na několika místech vmáčkněte malinové želé. Přiklopte druhou makronkou, opět nastříkejte pistáciový krém a ozdobte na několika místech malinovým želé. Doladte čerstvými malinami a sekanými pistáciemi.

Makronky nechte krátce odležet v lednici a podávejte. Zákusek je určen k rychlé spotřebě podobě jako třeba Pavlova nebo rakvičky.