

# KAKAOVÉ PODKOVY S PISTÁCIOVOU GANACHE



## List s celkovým vybavením:

Elektro: robot (případně zpracovat těsto ručně), indukce (plotna), ponorný mixér, trouba, lednice/mrazák, mikrovlnná trouba (na rozpuštění čokolády, ve videu máme rovnou rozpuštěnou...dá se to udělat i na vodní lázni)


## Drobné vybavení:

Drobné vybavení: hrnec, stěrka, metlička, miska, nálevka, váleček, potravinářská fólie, fólie na čokoládu nebo pečicí papír, cukrářský sáček, hladká trubička 8mm, paletka, plech, perforovaná podložka na pečení, plastová karta, nůž, vykrajovátko, štětec, nůžky, teploměr

## SUROVINY

200g hladká mouka  
70g moučkový cukr  
20g žloutky  
20g kakao  
160g máslo  
40g mandlová mouka

 Hladká trubička - 8mm

 Horký vzduch 160°C - 8-10 min.

 Do mrazáku na 10-15 minut

## Kakaové těsto

Do robotu s káčkem dáme jako první všechny sypké suroviny, tedy mouku, kakao, cukr moučku, mandlovou moučku a promícháme. Poté přidáme žloutky a na kostičky nakrájené máslo a znovu zapneme robot, na střední výkon, dokud nám nevznikne kompaktní těsto.

Těsto vyválíme na výšku cca 2mm mezi dvěma fóliemi na čokoládu či pečicími papíry a vykrajíme podkovy. Nyní dáme těsto do mrazáku.

Mezitím, co se těsto mrazí si připravíme plech s perforovanou podložkou. Samozřejmě můžete použít i klasický plech s pečicím papírem tak, jak jste zvyklí.

Kakaové těsto vytáhneme z mrazáku a jednotlivé podkovy přendáme na pečicí podložku. Zbytky těsta opět vyválíme, vykrajíme a dáme zamrazit. Stačí 5 min a můžete se pustit do přípravy dalšího plechu.

Plech dáme do rozehřáté trouby a pečeme 8-10 min na 160C.

## Tipy a triky

Výhoda této metody práce s těstem je, že těsto nemusíte hned upéct a můžete jej mít připravené v mrazáku i týdny.

Díky nízké teplotě se uzemní lepek a těsto se při pečení nenafukuje.

Díky perforované podložce a plechu cirkuluje lépe vzduch a těsto se peče rovnoměrněji a tím že dýchá, nemá tendenci vytvářet vybouleniny.

## SUROVINY

110g bílá čokoláda Velvet  
80g smetana  
10g med  
45g máslo  
40g pistáciová pasta  
1g sůl



Přikrýt potravinářskou fólií  
Vychladit min. na 3 hodiny

# Pistáciová ganache

Do hrnce dáme smetanu, med, sůl a dáme zahřívát. Do vysoké nádoby si připravíme čokoládu a pistáciovou pastu. Smetanu přivedeme k 90-100C a nalijeme na čokoládu.

Ganache můžeme lehce promíchat stěrkou, poté si však vezmeme ponorný mixér a důkladně promixujeme, aby se všechny suroviny perfektně spojily, poté přidáme na kostičky nakrájené máslo a dále mixujeme, dokud není ganache jednolitá a lesklá.

Hotovou ganache přelijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme do lednice. Ideálně na 24h, minimálně na 3h.



## Tipy a triky

Stejnou recepturu můžete použít pro jakoukoliv jinou oříškovou pastu, jen musí být 100% bez přidaného cukru.

Ganache mixujeme ve vysoké nádobě, abychom eliminovali vznik bublinek.

Ze stejného důvodu, tedy eliminace vzduchových bublin, nikdy nezvedejte mixér nahoru a dolů.

# Kompletace

## SUROVINY

100g Velvet bílá čokoláda  
10g pistáciová pasta  
100g pistáciová moučka  
Stříbrné hvězdičky

# Poleva a zdobení

Cukrářský sáček s hladkou trubičkou o velikosti 8mm naplníme krémem a podkovy naplníme a slepíme k sobě. Dáme na chvíli vychladit do lednice a mezitím si rozpustíme čokoládu v mikrovlnné troubě nebo na vodní lázni. Přidáme pistáciovou pastu. Část necháme v misce, část si připravíme do cukrářského sáčku.

Jednotlivé podkovy namáčíme do čokolády, poté obalíme pistáciovou moučkou. Takto připravené podkovy naskládáme jednu vedle druhé a postříkáme polevou, kterou máme v cukrářském sáčku. Okamžitě posypeme cukrovými hvězdičkami – dříve, než nám poleva ztuhne.



## Tipy a triky

Ganache si vyndejte z lednice pár minut před plněním, ať se vám s ní lépe pracuje.