

#mc-aron

MACARON



INGREDIENTI

Per i macaron:

375 g mandorle in farina
 375 g maltitolo a velo
 150 g uova albume
 4 g Ovononovo (sostituto dell'albume)
 150 g albume
 375 g maltitolo
 145 g acqua

Per la farcitura:

400 g crema pasticcera senza zucchero 1
 100 g marmellosa profumosa (vedi pag. xx)

PROCEDIMENTO

Per i macaron (pasta di mandorle)

Setacciare la farina di mandorle e il maltitolo a velo, in modo da ricavare una polvere molto fine, quasi impalpabile, ma che non rilasci l'olio. Unire a queste polveri l'albume quindi mescolare con cura con una spatola in modo da ottenere una pasta di mandorle molto liscia. Unire a questo punto il colorante rosa e mescolare ancora in modo da disperderlo uniformemente nella massa.

Per i macaron (meringa italiana)

Portare acqua e maltitolo a 118°C, quindi versare sugli albumi semi-montati in planetaria e continuare a montare fino a intiepidire la massa. Unire questa meringa alla pasta di mandorle preparata in precedenza.

MONTAGGIO E FINITURA

Formare su carta da forno delle forme regolari con l'aiuto di un sac à poche; attendere che i macaron facciano una crosticina sulla superficie, a temperatura ambiente per circa 4-5 ore, quindi infornare a 170°C per circa 10 minuti. Accoppiare due gusci di macaron con la crema e la marmellosa.

TIPO DI PORTATA: MIGNON



Tot. peso a crudo: g 2074

