



FIVE SHADES OF BROWN MACARON

MACARON AL CIOCCOLATO E CARMELLO CON 5 DIFFERENTI FARCITURE E TONALITÀ DI COLORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MACARON

INGREDIENTI

DELIMACARON

g 2000

ACQUA

g 430

PREPARAZIONE

- Miscelare acqua e DELIMACARON in planetaria per 5 minuti con la frusta ad alta velocità.
- Aggiungere a 800gr di impasto 1gr di COLORANTE IDROSOLUBILE BRUNO CIOCCOLATO.
- Dressare sui tappetini siliconici 400gr di mix.
- Ai restanti 400gr di impasto colorato aggiungere 400gr di impasto neutro.
- Prelevarne altri 400gr e procedere come in precedenza per altre 3 volte in modo da ottenere così le cinque tonalità di colore dei macarons.
- Dopo aver dressato i macarons attendere che si formi una crosticina in superficie per minimo 10-15 minuti e massimo un ora.
- Cuocere a 150°C per 17-20 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).
- Lasciare raffreddare.

CUORE MORBIDO AL CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

g 700

GLUCOSIO

g 300

SALE FINO

g 20

PREPARAZIONE

- Riscaldare in microonde il Toffeedor Caramel, aggiungere gli altri ingredienti e miscelare.
- Far raffreddare ed utilizzare per farcire il cuore di tutti i macaron.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

g 100
g 90

PREPARAZIONE

-Emulsionare l'acqua bollente con il cioccolato Minuetto Fondente Madagascar 72%.
-Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO - BOLLENTE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

g 100
g 180

PREPARAZIONE

-Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Minuetto Latte Santo Domingo 38%.
-Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

LATTE INTERO - BOLLENTE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

g 100
g 180

PREPARAZIONE

-Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Reno Concerto Lactee Caramel 32%.
-Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE INTERO - BOLLENTE
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

g 100
g 190

PREPARAZIONE

-Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Sinfonia Nocciolato Bianco 22%.
-Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza.

INGREDIENTI

LATTE INTERO - BOLLENTE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

g 100

-Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Sinfonia Bianco 34%

g 210

-Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza.

COMPOSIZIONE FINALE

-Suddividere i macaron cotti nelle 5 diverse sfumature di marrone

-Farcirli ed accoppiarli dal più scuro al più chiaro con le differenti ganache di riferimento (nell'ordine fondente, latte, lactee caramel, nocciolato bianco e bianco) inserendo in ognuno il cuore morbido al caramello salato.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE