ARMONIE DI PISTACCHIO AI LAMPONI

TORTA MACARON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MACARONS AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 400
ZUCCHERO A VELO	g 200
PISTACCHI	g 130
ALBUME D'UOVO	g 220-240
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60

PREPARAZIONE

Disegnare su 3 fogli di carta da forno 6 cerchi del diametro di cm 20 e porli su teglie girati al contrario.

Macinare con un cutter AVOLETTA, pistacchi e 120g di zucchero a velo fino ad ottenere una granulometria abbastanza fine.

Montare con frusta per 2 minuti l'albume, aggiungere lo zucchero semolato e montare per altri 2 minuti.

Aggiungere il restante zucchero a velo (80 g) e montare per altri 2 minuti fino all'ottenimento di una consistenza non troppo dura.

Aggiungere la miscela precedentemente preparata, mescolando delicatamente fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia dressare la pasta macaron all'interno dei dischi disegnati, formando 3 dischi che serviranno come base.

Dressare altre 3 corone di pasta macaron che serviranno come superficie del dolce.

Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie.

Cottura in forno ventilato

Lasciar riposare per 20-30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie.

Infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta, poi lasciare raffreddare completamente i macarons.

Cottura in forni a piastra

Lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie.

Infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta, poi lasciare raffreddare completamente i macarons.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO - RISCALDATO A 45°C	g 300
PANNA 35% M.G.	g 150
LILLY NEUTRO	g 60
ACQUA	g 50
PANNA 35% M.G.	g 300

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache con CHOCOCREAM PISTACCHIO e la prima parte di panna.

Semi montare la seconda parte di panna con acqua e LILLY NEUTRO.

Incorporare la panna appena montata in 2-3 volte alla ganache, miscelando delicatamente.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.

FINITURA E DECORAZIIONE

INGREDIENTI

LAMPONI	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dosi per realizzare 3 torte da 20 cm di diametro.

Staccare delicatamente i dischi e le corone di macaron dalla carta da forno.

Disporre i 3 dischi sottosopra e farcirli formando una spirale di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Formare un ulteriore strato di mousse al pistacchio utilizzando un sac à poche.

Sovrapporre le corone di macarons e disporre dei lamponi interi sulla mousse riempiendo completamente l'anello formatosi.

Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS e mettere in frigorifero.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per migliorare l'aspetto dei macarons è possibile colorarli aggiungendo del colorante verde (precedentemente disperso in poca acqua) alla fine della montata di albume e zucchero.

L'utilizzo di albume pastorizzato potrebbe dare dei risultati negativi, in questo caso si consiglia di aggiungere alla montata di albume e zucchero alcune gocce di succo di limone.