



MACARONS (DELIMACARON)

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO MACARONS BASE

INGREDIENTI

DELIMACARON

g 1000

ACQUA

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 5 minuti ad alta velocità.

Con sac à poche con bocchetta liscia formare, su teglia con carta da forno o tappetino in silicone, dei piccoli dischetti della dimensione voluta.

Attendere che si formi una crosticina in superficie (minimo 10-15 minuti e massimo 1 ora).

Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

MACARONS AL CIOCCOLATO - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

g 250

PANNA 35% M.G.

g 250

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 30

PREPARAZIONE

MACARON AL CIOCCOLATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons del colorante marrone idrosolubile.

Fondere il cioccolato a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed immediatamente miscelare fino ad ottenere una massa omogenea.

Aggiungere il burro morbido e miscelare.

Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

MACARONS AL CAFFÈ - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 250
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%	g 250
PANNA 35% M.G.	g 500
BURRO 82% M.G.	g 60
JOYPASTE CAFFÈ'	g 90-100

PREPARAZIONE

MACARON AL CAFFÈ: aggiungere alla ricetta base dei macarons g 5-10 di caffè solubile.

Fondere i due cioccolati a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed immediatamente miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.

Aggiungere il burro morbido, JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.

Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

MACARONS AL PISTACCHIO - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 50
PANNA 35% M.G.	g 150

PREPARAZIONE

MACARON AL PISTACCHIO: aggiungere alla ricetta base dei macarons del colorante verde.

Riscaldare leggermente CHOCOCREAM PISTACCHIO e il burro, aggiungere la panna e miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciar riposare la ganache per almeno una notte in frigorifero.

MACARON AL CAMELLO BURRO SALATO - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CAMEL	g 300
PANNA 35% M.G.	g 200
TOFFEE D'OR CAMEL	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 30
SALE	g 2-3

PREPARAZIONE

MACARON AL CAMELLO BURRO SALATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons 5 grammi di cacao in polvere.

Fondere il cioccolato a 45-50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) e miscelare formando una ganache.

Aggiungere TOFFEE D'OR CAMEL, il burro morbido e il sale, quindi miscelare.

Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

MACARONS CON FARCITURE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 30
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	vedere il dosaggio sulla confezione

PREPARAZIONE

MACARON CON FARCITURE ALLA MANDORLA: aggiungere alla ricetta base dei macarons colorante idrosolubile a scelta in base alla JOYPASTE utilizzata.

Miscelare MANDEL ROYAL e burro morbido, quindi aggiungere la JOYPASTE PASTRY MANGO.

MACARONS ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI - O ALTRO GUSTO A PIACERE
CONFETTURA EXTRA LAMPONI - O ALTRO GUSTO A PIACERE

PREPARAZIONE

- Q.B. **MACARON ALLA FRUTTA: aggiungere alla ricetta base dei macarons colorante idrosolubile a scelta in base alla confettura utilizzata.**

Farciture consigliate: Farciture o Confetture di lamponi, fragole, mirtili, frutti di bosco, more, ciliegie nere e rosse e visciole.

COMPOSIZIONE FINALE

Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più farcitura.

Farcire i macarons con creme ganache, confetture o farciture di frutta ed accoppiarli.

Si consiglia di lasciar riposare i macaron in frigorifero per almeno 1 ora prima di essere consumati.

AVVERTENZE:

- E' possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua, sottrarne il peso dell'acqua prevista in ricetta.
- I gusci cotti si conservano per alcuni giorni chiusi in sacchetti di plastica od abbattuti e conservati in freezer.
- E' inoltre possibile abbassare la temperatura del forno ed allungare i tempi di cottura per far seccare i gusci di macarons in modo da allungarne la conservazione.
- Se si utilizzano coloranti idrosolubili in polvere è necessario aggiungere alla dose standard 10 grammi in più di acqua ogni grammo di colorante aggiunto. E' anche indispensabile aumentare il tempo di cottura di circa 2 minuti.

