



BIG-MACARON

MERINGHE MORBIDE UNITE DA UNA FARCITURA - PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO MACARON

INGREDIENTI

TOP MERINGUE
ACQUA
COLORANTE - ALIMENTARE IDROSOLUBILE GIALLO

g 1.000
g 200
Q.B.

PREPARAZIONE

Montare TOP MERINGUE e acqua in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Una volta ottenuta una massa montata e solida unire il colore idrosolubile giallo e miscelare delicatamente.

Con sac-à-poche munito di bocchetta liscia formare su teglia con carta da forno o tappetino in silicone dei dischi del diametro di 6 cm.

Cospargere un macaron su tre con semi di sesamo.

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 la valvola aperta.

MOUSSE MADAGASCAR 72%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
PANNA 35% M.G. - LIQUIDA
ACQUA
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 600
g 200
g 200
g 800

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 50°C.

Unire la panna liquida con l'acqua e scaldare leggermente a 35-40°C

Realizzare una ganache emulsionando il cioccolato con la miscela panna/acqua, aiutandosi con un mixer ad immersione.

Incorporare la panna semi-montata alla ganache, miscelando delicatamente con una marisa.

Riempire gli stampi in silicone del diametro di 6 cm e altezza 1 cm con la mousse e congelare.

INSALATA

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE
COLORANTE - ALIMENTARE LIPOSOLUBILE VERDE

PREPARAZIONE

Q.B. Montare il WONDERCHOC WHITE con l'aggiunta di colorante liposolubile colore verde.
Q.B.

FETTINE DI FORMAGGIO

INGREDIENTI

ARTCHOC WHITE

PREPARAZIONE

Q.B. Spianare ARTCHOC WHITE allo spessore di 1 mm e ritagliare dei quadrati di dimensione 6,5 x 6,5 cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Assemblare il dolce partendo con alla base un macaron rovesciato, sul quale appoggiare un disco di mousse.

Quindi appoggiare una fetta di formaggio realizzata con l' ARTCHOC.

Adagiare un altro macaron e successivamente un altro disco di mousse.

Continuare con un'altra fetta di formaggio e con un sac à poche dressare uno strato di Insalata (wonderchoc white) .

Ultimare con il macaron con i semi di sesamo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In alternativa si possono preparare degli ottimi macaron usando il DELIMACARON.