



# MACARONS (DELIMACARON)

🏠 Livello base

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

## IMPASTO MACARONS BASE

DELIMACARON

acqua

1000g

200g

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

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g.

burro 82% m.g. - morbido

250g

250g

30g

**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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MACARONS AL CAFFE - RICETTA GANACHE

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	250g
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	250g
panna 35% m.g.	500g
burro 82% m.g.	60g
<u>JOYPASTE CAFFÈ'</u>	90-100g

**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

<u>CHOCOCREAM PISTACCHIO</u>	200g
burro 82% m.g. - morbido	50g
panna 35% m.g.	150g

**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

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL	300g
panna 35% m.g.	200g
<u>TOFFEE D'OR CAMEL</u>	200g
burro 82% m.g. - morbido	30g
sale	2-3g

**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

<u>MANDEL ROYAL</u>	1000g
burro 82% m.g. - morbido	30g
	vedere il
	dosaggio sulla
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	confezione

**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.



Extraordinary  
made simple.

## MACARONS ALLA FRUTTA

FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI - o

altro gusto a piacere

CONFETTURA EXTRA LAMPONI - o altro

gusto a piacere

qb

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

qb

Farciture consigliate: Farciture o Confetture di lamponi, fragole, mirtilli, 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.