

# **MACARONS (DELIMACARON)**

Livello base
PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

#### **IMPASTO MACARONS BASE**

#### INGREDIENTI

**DELIMACARON** 

acqua

#### PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 5 minuti ad alta 200g 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 FONDENTE 64% panna 35% m.g. burro 82% m.g. - morbido

#### PREPARAZIONE

250g MACARON AL CIOCCOLATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons 250g 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 CAFFE - RICETTA GANACHE**

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% RENO CONCERTO FONDENTE 72%

panna 35% m.g. burro 82% m.g.

JOYPASTE CAFFE'

PREPARAZIONE

250g MACARON AL CAFFÈ: aggiungere alla ricetta base dei macarons g 5-10 di

250g caffè solubile.

500q Fondere i due cioccolati a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed

60q immediatamente miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.

90-100g 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

burro 82% m.g. - morbido panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

200g MACARON AL PISTACCHIO: aggiungere alla ricetta base dei macarons del

50g colorante verde.

150g 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 CARAMELLO BURRO SALATO - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g.

TOFFEE D'OR CARAMEL

burro 82% m.g. - morbido

sale

PREPARAZIONE

300g MACARON AL CARAMELLO BURRO SALATO: aggiungere alla ricetta base

200g dei macarons 5 grammi di cacao in polvere.

200g Fondere il cioccolato a 45-50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) e

30a miscelare formando una ganache.

2-3a Aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, 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

burro 82% m.g. - morbido

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

**PREPARAZIONE** 

1000g MACARON CON FARCITURE ALLA MANDORLA: aggiungere alla ricetta

30g base dei macarons colorante idrosolubile a scelta in base alla

vedere il dosaggio JOYPASTE utilizzata.

sulla confezione 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

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, 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 agni grammo di colorante aggiunto. E' anche indispensabile aumentare il tempo di cottura di circa 2 minuti.