



# 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 velocità.  
200g 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.**  
30g 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 caffè solubile.**  
250g  
500g Fondere i due cioccolati a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed immediatamente miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.  
60g Aggiungere il burro morbido, JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.  
90-100g 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 colorante verde.**  
50g  
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 CAMELLO BURRO SALATO - RICETTA GANACHE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL  
panna 35% m.g.  
TOFFEE D'OR CAMEL  
burro 82% m.g. - morbido  
sale

### PREPARAZIONE

300g **MACARON AL CAMELLO BURRO SALATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons 5 grammi di cacao in polvere.**  
200g  
200g Fondere il cioccolato a 45-50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) e miscelare formando una ganache.  
30g Aggiungere TOFFEE D'OR CAMEL, il burro morbido e il sale, quindi miscelare.  
2-3g 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 base dei macarons colorante idrosolubile a scelta in base alla JOYPASTE utilizzata.**  
30g  
vedere il dosaggio 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 qb colorante idrosolubile a scelta in base alla confettura utilizzata.**

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