



MACARONS ALLA NOCCIOLA (DELINOISSETTE)

chef Livello intermedio

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

RICETTA MACARONS ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISSETTE

zucchero a velo

albume d'uovo

zucchero semolato

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

600g Montare a neve l'albumine con lo zucchero semolato.

100g Aggiungere DELINOISSETTE e zucchero a velo (precedentemente setacciati),
200-220g miscelando delicatamente.

50g Con un sac à poche munito di bocchetta liscia, dressare l'impasto dei
qb macarons su teglie con carta forno o con tappetini di silicone, formando dei
piccoli dischetti della dimensione voluta.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore, affinchè si formi
una leggera crosticina superficiale.

Cuocere a 130-150°C in forni a piastra ed a 120°C in forni ventilati per 12-15
minuti circa.

AVVERTENZE:

- E' possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli
verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua,
sottrarre 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.

RICETTA GANACHE GIANDUIA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%
panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 500g Fondere il cioccolato gianduia portandolo a circa 45-50°C.
250g Realizzare, quindi una ganache, versando la panna precedentemente scaldata a 40-45°C nel cioccolato e miscelando energicamente, fino ad ottenere una crema lucida e ben emulsionata.
Coprire bene e far raffreddare.

N.B. Si consiglia di versare la panna nel cioccolato in 2-3 riprese e si suggerisce l'utilizzo di un mixer ad immersione.

Composizione finale

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

Successivamente farcire i macarons con ed accoppiarli.

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