



MACARONS ALLA NOCCIOLA (DELINOISETTE)

👤 Livello intermedio

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

RICETTA MACARONS ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE

zucchero a velo

albume d'uovo

zucchero semolato

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

600g

100g

200-220g

50g

qb

Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato. Aggiungere DELINOISETTE e zucchero a velo (precedentemente setacciati), miscelando delicatamente.

Con un sac à poche munito di bocchetta liscia, dressare l'impasto dei 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, affinché 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, 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.

RICETTA GANACHE GIANDUIA

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

500g
250g

Fondere il cioccolato gianduia portandolo a circa 45-50°C.

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.



Extraordinary
made simple.