

MACARONS ALLA FRUTTA (DELIMACARON)

Livello base

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

RICETTA MACARONS

DELIMACARON	1.000g
acqua	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).
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.

FARCITURA ALLA FRUTTA (MIRTILLO)

MOGADOR PREMIUM	500g
panna 35% m.g.	150g
burro di cacao	80g
FRUTTIDOR MIRTILLO - o un altro gusto a scelta	700g

Miscelare in planetaria con foglia MOGADOR e panna.
Aggiungere il burro di cacao precedentemente fuso a bassa temperatura ed il FRUTTIDOR (è possibile tritarlo con un mixer).
Miscelare e far riposare almeno 2 ore in frigorifero.
GUSTI CONSIGLIATI PER LA FARCITURA: Fruttidor Mirtillo, Ciliegia, Fragola, Lampone, Frutti di bosco, Albicocca, Pesca, Mango, Ananas e Tropical.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più farcitura.
Farcire la metà dei macarons utilizzando un sac è poche ed accoppiare.
Conservare in frigorifero a 5°C.