



FIVE SHADES OF RASPBERRY MACARON

👨🍳 Livello avanzato

Macaron al lampone con ganache con 5 differenti tonalità di colore



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

MACARON

acqua

DELIMACARON

430g
2000g

- Miscelare acqua e DELIMACARON in planetaria per 5 minuti con la frusta ad alta velocità.
- Aggiungere a 800gr di impasto 1gr di COLORANTE IDROSOLUBILE ROSSO.
- Dressare sui tappetini silconici 400gr di mix.
- Ai restanti 400gr di impasto colorato aggiungere 400gr di impasto neutro.
- Prelevarne altri 400gr e procedere come in precedenza per altre 3 volte in modo da ottenere così le cinque tonalità di colore dei macarons.
- Dopo aver dressato i macarons attendere che si formi una crosticina in superficie per minimo 10-15 minuti e massimo un ora.
- Cuocere a 150°C per 17-20 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).
- Lasciare raffreddare.

CUORE MORBIDO AI LAMPONI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

succo di lime - o succo di limone

500g
25g
25g

- Miscelare il succo di limone o lime con LILLY NEUTRO ed aggiungerli a FRUTTIDOR e miscelare delicatamente
- Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

GANACHE AL LAMPONE

acqua - tiepida
FRUTTIDOR LAMPONE
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% -
sciolto a circa 45°C

60g
100g
100g

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE AL MIRTILLO

acqua - tiepida
FRUTTIDOR MIRTILLO
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO
38% - sciolto a circa 45°C

30g
100g
100g

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE AI FRUTTI DI BOSCO

acqua - tiepida
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO
38% - sciolto

30g
100g
100g

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE TROPICAL

acqua - tiepida
FRUTTIDOR TROPICAL
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO
38% - sciolto a circa 45°C

30g
100g
100g

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

GANACHE ALL'ARANCIA

acqua - tiepida
FRUTTIDOR ARANCIA
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO
38% - sciolta a circa 45°C

30g
100g
100g

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Suddividere i macaron cotti nelle 5 diverse sfumature di rosa
- Farcirli ed accoppiarli dal più scuro al più chiaro con le differenti ganache di riferimento (nell'ordine lampone, mirtillo, frutti di bosco,tropical, arancia) inserendo in ognuno il cuore morbido al lampone.



Extraordinary
made simple.