



FIVE SHADES OF RASPBERRY MACARON

chef Livello avanzato

Macaron al lampone con ganache con 5 differenti tonalità di colore

Macaron

INGREDIENTI

acqua

DELIMACARON

PREPARAZIONE

430g -Miscelare acqua e DELIMACARON in planetaria per 5 minuti con la frusta ad alta velocità.
2000g -Aggiungere a 800gr di impasto 1gr di COLORANTE IDROSOLUBILE ROSSO.
-Dressare sui tappetini siliconici 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

succo di lime - o succo di limone

PREPARAZIONE

500g -Miscelare il succo di limone o lime con LILLY NEUTRO ed aggiungerli a 25g FRUTTIDOR e miscelare delicatamente
25g -Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

Ganache al lampone

INGREDIENTI

acqua - tiepida

FRUTTIDOR LAMPONE

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - sciolto a circa 45°C

PREPARAZIONE

- 60g Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e
100g miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta
emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.
100g

Ganache al mirtillo

INGREDIENTI

acqua - tiepida

FRUTTIDOR MIRTILLO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolto a circa 45°C

PREPARAZIONE

- 30g Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e
100g miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta
emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.
100g

Ganache ai frutti di bosco

INGREDIENTI

acqua - tiepida

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolto

PREPARAZIONE

- 30g Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e
100g miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta
emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.
100g

Ganache tropical

INGREDIENTI

acqua - tiepida

FRUTTIDOR TROPICAL

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolto a circa 45°C

PREPARAZIONE

- 30g Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e
100g miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta
emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.
100g

Ganache all'arancia

INGREDIENTI

acqua - tiepida

FRUTTIDOR ARANCIA

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolta a circa 45°C

PREPARAZIONE

30g Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e 100g miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.
100g

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE