



# FIVE SHADES OF RASPBERRY MACARON

👤 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**