

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	430g
DELIMACARON	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 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

FRUTTIDOR LAMPONE	500g
LILLY NEUTRO	25g
succo di lime - o succo di limone	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.

GANACHE AL LAMPONE

acqua - tiepida	60g
FRUTTIDOR LAMPONE	100g
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - sciolto a circa 45°C	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE AL MIRTILLO

acqua - tiepida	30g	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.
FRUTTIDOR MIRTILLO	100g	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolto a circa 45°C	100g	

GANACHE AI FRUTTI DI BOSCO

acqua - tiepida	30g	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.
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	100g	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolto	100g	

GANACHE TROPICAL

acqua - tiepida	30g	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.
FRUTTIDOR TROPICAL	100g	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolto a circa 45°C	100g	

GANACHE ALL'ARANCIA

acqua - tiepida	30g	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.
FRUTTIDOR ARANCIA	100g	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - sciolta a circa 45°C	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.