

# **FIVE SHADES OF BROWN MACARON**

# MACARON AL CIOCCOLATO E CARAMELLO CON 5 DIFFERENTI FARCITURE E TONALITÀ DI COLORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## MACARON

| INGREDIENTI |        | PREPARAZIONE   |
|-------------|--------|--|
| DELIMACARON | g 2000 | -Miscelare acqua e DELIMACARON in planetaria per 5 minuti con la frusta ad alta velocità.            |
| ACQUA       | g 430  | -Aggiungere a 800gr di impasto 1gr di COLORANTE IDROSOLUBILE BRUNO CIOCCOLATO.                       |
|             |        | -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 AL CARAMELLO SALATO**

| INGREDIENTI         |       | PREPARAZIONE   |
|---------------------|-------|--|
| TOFFEE D'OR CARAMEL | g 700 | -Riscaldare in microonde il Toffeedor Caramel, aggiungere gli altri ingredienti e miscelare. |
| GLUCOSIO            | g 300 | -Far raffreddare ed utilizzare per farcire il cuore di tutti i macaron.                      |
| SALE FINO           | g 20  |  |



## GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

| OMNACIIL AL GIOCCOLATO I CADENTE        |       |   |
|---|-------|---|
| INGREDIENTI                             |       | PREPARAZIONE  |
| ACQUA - BOLLENTE                        | g 100 | -Emulsionare l'acqua bollente con il cioccolato Minuetto Fondente Madagascar 72%.           |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%        | g 90  | -Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza. |
|   |       |   |
| SANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE          |       |   |
| INGREDIENTI                             |       | PREPARAZIONE  |
| ATTE INTERO - BOLLENTE                  | g 100 | -Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Minuetto Latte Santo Domingo 38%           |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%        | g 180 | -Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza. |
|   |       |   |
| GANACHE AL CIOCCOLATO AL LACTEE CARAMEL |       |   |
| NGREDIENTI                              |       | PREPARAZIONE  |
| ATTE INTERO - BOLLENTE                  | g 100 | -Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Reno Concerto Lactee Caramel 32%           |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL | g 180 | -Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza. |
|   |       |   |
| GANACHE AL NOCCIOLATO BIANCO            |       |   |
| INGREDIENTI                             |       | PREPARAZIONE  |
| LATTE INTERO - BOLLENTE                 | g 100 | -Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Sinfonia Nocciolato Bianco 22%             |
| SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO   | g 190 | -Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza. |



#### **GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO**

| INGREDIENTI                    |       | PREPARAZIUNE  |
|--------------------------------|-------|---|
| LATTE INTERO - BOLLENTE        | g 100 | -Emulsionare il latte bollente con il cioccolato Sinfonia Bianco 34%                        |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 210 | -Far raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore fino ad ottenere una giusta consistenza. |

#### COMPOSIZIONE FINALE

- -Suddividere i macaron cotti nelle 5 diverse sfumature di marrone
- -Farcirli ed accoppiarli dal più scuro al più chiaro con le differenti ganache di riferimento (nell'ordine fondente, latte, lactee caramel, nocciolato bianco e bianco) inserendo in ognuno il cuore morbido al caramello salato.



## RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

