

# MACARONS (DELIMACARON)

# PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **IMPASTO MACARONS BASE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELIMACARON	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 5 minuti ad alta velocità.
ACQUA	g 200	Con sac à poche con bocchetta liscia formare, su teglia con carta da forno o
		tappetino in silicone, dei piccoli dischetti della dimensione voluta.
		Attendere che si formi una crosticina in superficie (minimo 10-15 minuti e massimo 1
		ora).
		Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

MACARONS AL CIOCCOLATO - RICETTA GANACHE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	g 250	MACARON AL CIOCCOLATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons del
PANNA 35% M.G.	g 250	colorante marrone idrosolubile.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 30	Fondere il cioccolato a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed
		immediatamente miscelare fino ad ottenere una massa omogenea.
		Aggiungere il burro morbido e miscelare.
		Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.



# MACARONS AL CAFFE - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	g 250	MACARON AL CAFFÈ: aggiungere alla ricetta base dei macarons g 5-10 di
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	g 250	caffè solubile.
PANNA 35% M.G.	g 500	Fondere i due cioccolati a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed
BURRO 82% M.G.	g 60	immediatamente miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.
JOYPASTE CAFFE'	g 90-100	Aggiungere il burro morbido, JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.
		Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

# MACARONS AL PISTACCHIO - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 200	MACARON AL PISTACCHIO: aggiungere alla ricetta base dei macarons del
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 50	colorante verde.
PANNA 35% M.G.	g 150	Riscaldare leggermente CHOCOCREAM PISTACCHIO e il burro, aggiungere la panna e
		miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.
		Lasciar riposare la ganache per almeno una notte in frigorifero.



### MACARON AL CARAMELLO BURRO SALATO - RICETTA GANACHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 300	MACARON AL CARAMELLO BURRO SALATO: aggiungere alla ricetta base dei
PANNA 35% M.G.	g 200	macarons 5 grammi di cacao in polvere.
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 200	Fondere il cioccolato a 45-50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) e
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 30	miscelare formando una ganache.
SALE	g 2-3	Aggiungere TOFFEE D'OR CARAMEL, il burro morbido e il sale, quindi miscelare.
		Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

### **MACARONS CON FARCITURE ALLA MANDORLA**

INGREDIENTI		

MANDEL ROYAL g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO g 30

PASTA AROMATIZZANTE MANGO vedere il dosaggio sulla confezione

#### **PREPARAZIONE**

MACARON CON FARCITURE ALLA MANDORLA: aggiungere alla ricetta base dei macarons colorante idrosolubile a scelta in base alla JOYPASTE utilizzata.

Miscelare MANDEL ROYAL e burro morbido, quindi aggiungere la JOYPASTE PASTRY MANGO.

#### **MACARONS ALLA FRUTTA**

....

# INGREDIENTI PREPARAZIONE

FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI - O ALTRO GUSTO A PIACERE	Q.B.	MACARON ALLA FRUTTA: aggiungere alla ricetta base dei macarons
CONFETTURA EXTRA LAMPONI - O ALTRO GUSTO A PIACERE	Q.B.	colorante idrosolubile a scelta in base alla confettura utilizzata.

Farciture consigliate: Farciture o Confetture di lamponi, fragole, mirtilli, frutti di bosco, more, ciliegie nere e rosse e visciole.



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più farcitura.

Farcire i macarons con creme ganache, confetture o farciture di frutta ed accoppiarli.

Si consiglia di lasciar riposare i macaron in frigorifero per almeno 1 ora prima di essere consumati.

#### **AVVERTENZE:**

- E' possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua, sottrarne il peso dell'acqua prevista in ricetta.
- I gusci cotti si conservano per alcuni giorni chiusi in sacchetti di plastica od abbattuti e conservati in freezer.
- E' inoltre possibile abbassare la temperatura del forno ed allungare i tempi di cottura per far seccare i gusci di macarons in modo da allungarne la conservazione.
- -Se si utilizzano coloranti idrosolubili in polvere è necessario aggiungere alla dose standard 10 grammi in più di acqua agni grammo di colorante aggiunto. E' anche indispensabile aumentare il tempo di cottura di circa 2 minuti.

