



FIVE SHADES OF RASPBERRY MACARON

Macaron al lampone con ganache con 5 differenti tonalità di colore

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



Macaron

INGREDIENTI

ACQUA	g 430
DELIMACARON	g 2000

PREPARAZIONE

- 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 500
LILLY NEUTRO	g 25
SUCCO DI LIME - O SUCCO DI LIMONE	g 25

PREPARAZIONE

- 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

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 60
FRUTTIDOR LAMPONE	g 100
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100

PREPARAZIONE

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.

Ganache al mirtillo

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 30
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 100
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100

PREPARAZIONE

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.

Ganache ai frutti di bosco

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 30
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 100
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO	g 100

PREPARAZIONE

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.

Ganache tropical

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 30
FRUTTIDOR TROPICAL	g 100
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100

PREPARAZIONE

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.

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA

FRUTTIDOR ARANCIA

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTA A CIRCA 45°C

PREPARAZIONE

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

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 PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE