



MACARONS ALLA FRUTTA (DELIMACARON)

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA MACARONS

INGREDIENTI

DELIMACARON

ACQUA

g 1.000

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti ad alta velocità.

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).

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 ogni grammo di colorante aggiunto. E' anche indispensabile aumentare il tempo di cottura di circa 2 minuti.

FARCITURA ALLA FRUTTA (MIRTILLO)

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

PANNA 35% M.G.

BURRO DI CACAO

FRUTTIDOR MIRTILLO - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA

PREPARAZIONE

g 500

Miscelare in planetaria con foglia MOGADOR e panna.

g 150

Aggiungere il burro di cacao precedentemente fuso a bassa temperatura ed il

g 80

FRUTTIDOR (è possibile tritarlo con un mixer).

g 700

Miscelare e far riposare almeno 2 ore in frigorifero.

GUSTI CONSIGLIATI PER LA FARCITURA: Fruttidor Mirtillo, Ciliegia, Fragola, Lampone, Frutti di bosco, Albicocca, Pesca, Mango, Ananas e Tropical.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Farcire la metà dei macarons utilizzando un sac è poche ed accoppiare.

Conservare in frigorifero a 5°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il MOGADOR PREMIUM con la VIENNESE.