

# **FIVE SHADES OF RASPBERRY MACARON**

## MACARON AL LAMPONE CON GANACHE CON 5 DIFFERENTI TONALITÀ DI COLORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### MACARON

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 430	-Miscelare acqua e DELIMACARON in planetaria per 5 minuti con la frusta ad alta velocità.
DELIMACARON	g 2000	-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		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 500	-Miscelare il succo di limone o lime con LILLY NEUTRO ed aggiungerli a FRUTTIDOR e miscelare
LILLY NEUTRO	g 25	delicatamente
SUCCO DI LIME - O SUCCO DI LIMONE	g 25	-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.



GANACHE AL LAMPONE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - TIEPIDA	g 60	Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer
FRUTTIDOR LAMPONE	g 100	ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100	giusta consistenza.
GANACHE AL MIRTILLO		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - TIEPIDA	g 30	Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 100	ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100	giusta consistenza.
GANACHE AI FRUTTI DI BOSCO		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - TIEPIDA	g 30	Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 100	ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO	g 100	giusta consistenza.
GANACHE TROPICAL		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - TIEPIDA	g 30	Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer

g 100

g 100

giusta consistenza.



FRUTTIDOR TROPICAL

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

ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una

### **GANACHE ALL'ARANCIA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - TIEPIDA	g 30	Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer
FRUTTIDOR ARANCIA	g 100	ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTA A CIRCA 45°C	g 100	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

