



MACARONS ALLA NOCCIOLA (DELINOISETTE)

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA MACARONS ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE

ZUCCHERO A VELO

ALBUME D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 600

g 100

g 200-220

g 50

Q.B.

PREPARAZIONE

Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato.

Aggiungere DELINOISETTE e zucchero a velo (precedentemente setacciati), miscelando delicatamente.

Con un sac à poche munito di bocchetta liscia, dressare l'impasto dei macarons su teglie con carta forno o con tappetini di silicone, formando dei piccoli dischetti della dimensione voluta.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore, affinché si formi una leggera crosticina superficiale.

Cuocere a 130-150°C in forni a piastra ed a 120°C in forni ventilati per 12-15 minuti circa.

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.

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

PANNA 35% M.G.

g 500

g 250

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato gianduia portandolo a circa 45-50°C.

Realizzare, quindi una ganache, versando la panna precedentemente scaldata a 40-45°C nel cioccolato e miscelando energicamente, fino ad ottenere una crema lucida e ben emulsionata. Coprire bene e far raffreddare.

N.B. Si consiglia di versare la panna nel cioccolato in 2-3 riprese e si suggerisce l'utilizzo di un mixer ad immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Successivamente farcire i macarons con ed accoppiarli.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Come alternativa è possibile sostituire il RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE con il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE o SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO.