

# 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 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 250	MACARON AL CIOCCOLATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons del colorante
PANNA 35% M.G.	g 250	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 CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 250	MACARON AL CAFFÈ: aggiungere alla ricetta base dei macarons g 5-10 di caffè solubile.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%	g 250	Fondere i due cioccolati a 50°C, aggiungere la panna non fredda (25-30°C) ed immediatamente
PANNA 35% M.G.	g 500	miscelare, fino ad ottenere una massa omogenea.
BURRO 82% M.G.	g 60	Aggiungere il burro morbido, JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.
JOYPASTE CAFFE'	g 90-100	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 colorante
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 50	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 CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 300	MACARON AL CARAMELLO BURRO SALATO: aggiungere alla ricetta base dei macarons
PANNA 35% M.G.	g 200	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 miscelare
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 30	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		PREPARAZIONE
MANDEL ROYAL	g 1000	MACARON CON FARCITURE ALLA MANDORLA: aggiungere alla ricetta base dei
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 30	macarons colorante idrosolubile a scelta in base alla JOYPASTE utilizzata.
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	vedere il dosaggio sulla confezione	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 colorante
CONFETTURA EXTRA LAMPONI - O ALTRO GUSTO A PIACERE	Q.B.	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.



