



MACARON CON FARCITURA ALLA MANDORLA E FRUTTA

PICCOLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA MACARON

INGREDIENTI

DELIMACARON

g 1000

ACQUA

g 200

PREPARAZIONE

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

Riempire una sac à poche con bocchetta liscia e dressare su teglia con carta 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).

RICETTA FARCITURA JOYPASTE PASTRY (LAMPONE)

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

g 500

PANNA 35% M.G.

g 200

BURRO DI CACAO

g 80

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE - O UN ALTRA JOYPASTE PASTRY

g 30-40

PREPARAZIONE

Sciogliere il BURRO DI CACAO ed unirlo alla panna precedentemente scaldata.

Incorporare il composto ottenuto al MOGADOR PREMIUM miscelando bene, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY LAMPONE (o un'altra a scelta) e miscelare nuovamente.

Far riposare almeno 2 ore in frigorifero.

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 la farcitura realizzata ed accoppiarli.

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

Conservare in frigorifero a 5°C.

AVVERTENZE:

- è 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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il MOGADOR PREMIUM con la VIENNESE.