

MACARONS

Macarons


150 gr almendra en polvo
150 azúcar glas
55 claras huevo
175 azúcar
50 agua
55 g claras de huevo

Almendra no muy grasa y fina, azúcar glas sin mucho almidón.
Termomix almendra y glas 2" lo mas fino posible que no se note en los dedos.
Colorante hidrosoluble, que no sea líquido, con las claras y el mazapán.
No poner mucho colorante luego sube de tono.
Claros ovo al 2% de albumina.

huevo (55) y el color.

Mazapán Mezclar el azúcar glase (150) con la almendra, añadir la clara de

Merengue italiano. Es fundamental si nos pasamos de los 118 añadir agua fría. Cocer el agua (50) con el azúcar (175) a 120°C. volcar encima de las claras (55) (en hilo fino por un lateral tiene que ser firme, bajar t° a 50° cuanto más baja más redondo) y la clara en polvo (caso de haber usado claras pasteurizadas, pues añadimos 2% del peso en albumina). Batir en batidora. Tenemos que conseguir un merengue con caída y muy liso.

Entibiar, añadir la mezcla de frutos secos. Pesar 240 gr de merengue para el mazapán (el resto se habrá evaporado) en dos veces. Con lengua la masa tiene que estar como cayendo, trabajar lo mínimo solo integrar o caerá la mezcla Macaronear. Escudillar. Secar (mínimo 30 'min). Cocer a 135°-140°C  por 9 15 'min. abierto para evitar color. A los dos minutos ya tiene que empezar a levantar. Colores mas flojos menos t° 130-140°.

Colores: 15 gr de chocolate en polvo, 5 gr de nescafe, 5 gr de té matcha

Cremoso con puré de fruta

125 g nata
725 g puré de fruta
200 g cobertura blanca
2 hojas de gelatina

Hervir la nata con la pulpa de fresa. Volcar encima de la cobertura blanca y añadir las hojas de gelatina. Triturar y 24 h de reposo nevera.

Cremoso blanco con infusión de vainilla y coco

250 g nata
200 g cobertura blanca
2 hojas de gelatina
Infusión (40 gr. café, 5 gr. té verde, 75 gr. té, etc ...).

Hervir la nata, añadir la infusión, infusionar 5 min. mezclar con el chocolate, añadir la gelatina. Triturar y 24 h de reposo nevera.

Cremoso de chocolate

160 g nata
80 g leche
2 g de gelatina
10 g agua
160 g cobertura jivara lactée
60 g cobertura guanaja

Hervir la nata con la leche. Volcar encima de los chocolates añadir la gelatina. Triturar y 24 h de reposo nevera.

Dejar atemperar los macarons 1 hora al salir de la nevera para que tenga todo el sabor.
Los cremosos tardan mínimo 12 horas en cristalizar en nevera.

Guardar montados para que tengan la humedad suficiente. En nevera duran 1 dia en congelador sin problemas.