



COME FARE I MACARONS

Dolci meravigliosi e buonissimi che ho imparato a realizzare al corso silovoglioevents.it

Conchiglie:

Macarons di vari colori
Macarons al cioccolato

Ripieni:

Ganache al cioccolato
Ganache al cioccolato bianco
Ganache caffè e cioccolato bianco
Ganache cioccolato bianco e fragole

MACARONS

Per fare i macarons, il primo ingrediente necessario è la PAZIENZA
(le dosi qui di seguito sono raddoppiabili, triplicabili etc...)

150 gr di zucchero a velo
150 gr di farina di mandorle
110 gr di albumi (55 gr + 55 gr)
150 gr di zucchero semolato
37,5 ml di acqua

Setacciare la farina, 2 volte. Setacciare la farina di mandorle, 2 volte. Unire le farine, mischiarle e setacciarle, 2 volte. Aggiungere al mix di farine 55 ml di albumi. Mescolare bene. Colorare l'impasto, preferibilmente con un colorante in gel (o in polvere, ma mai liquido). Mettere lo zucchero in un pentolino e aggiungere l'acqua. Lasciar sciogliere a fuoco basso. Nel frattempo mettere i restanti albumi nell'impastatrice. Appena lo zucchero e l'acqua raggiungono i 110°, azionare al massimo il KitchenAid (o altra impastatrice usando la sempre la frusta). Prendere lo sciroppo e versarlo immediatamente e a filo

nell'impastatrice in azione, in modo che il liquido scorra sul bordo della ciotola, in un piccolo nastro sottile. Lasciare che l'uovo monti, anche per 20 min se necessario (ma se l'operazione è riuscita, monta bello sodo in pochi minuti). L'aspetto dovrà essere quello del dentrificio, un impasto appiccicoso e sodo. Unire l'uovo montato alla crema di farine e albume e mescolare con una spatola, fino a che la pasta farà il nastro che terrà per 10 sec (e che poi sarà in pochi secondi riassorbito dalla pasta). Se l'impasto risultasse troppo liquido, lasciarlo riposare e poi controllare che si sia solidificato un po'.

Preparare la sac à poche con bocchetta tonda 5 o 7 mm. Riempirla con l'impasto e spremerlo: mettere la sac perpendicolare alla tortiera rivestita con carta forno e spremere contando fino a 5. Tenere i dischi distanziati tra loro.

Lasciar seccare l'impasto almeno 60 minuti (anche tutta la notte se c'è umidità). Sono pronti quando i dischi sono lucidi e non si crepano toccandoli lievemente con le dita.

Informarli per 15 min a 120° o fino a che non si staccheranno dalla carta forno facilmente con la punta di un coltello. Farli raffreddare e asciugare bene. Si possono preparare anche 1 o 2 giorni prima e si possono congelare. (Si faranno poi scongelare a temperatura ambiente).

MACARONS AL CIOCCOLATO

150 gr di zucchero a velo
150 gr di farina di mandorle
110 gr di albumi (55 gr + 55 gr)
150 gr di zucchero semolato
100 gr di cioccolato fondente
37,5 ml di acqua

Setacciare la farina, 2 volte. Setacciare la farina di mandorle, 2 volte. Unire le farine, mischiarle e setacciarle, 2 volte. Aggiungere al mix di farine 55 ml di albumi. Mescolare bene. Mettere lo zucchero in un pentolino e aggiungere l'acqua. Lasciar sciogliere a fuoco basso. Nel frattempo mettere i restanti albumi nell'impastatrice. Tritare al coltello i 100 gr di cioccolato fondente e fonderlo a bagno maria. Appena lo zucchero e l'acqua raggiungono i 110°, azionare al massimo il KitchenAid. Prendere lo sciroppo e versarlo a filo nell'impastatrice in azione, in modo che il liquido scorra sul bordo della ciotola, in un piccolo nastro sottile. Aggiungere dopo qualche minuto anche il cioccolato fuso. Lasciare che l'uovo monti, anche per 20 min se necessario.

Unire l'uovo montato alla crema di farine e albume e mescolare con una spatola, fino a che la pasta farà il nastro che terrà per 10 sec (e che poi sarà in pochi secondi riassorbito dalla pasta).

GANACHE

CIOCCOLATO FONDENTE

400 gr di cioccolato fondente

200 gr di panna liquida da montare

Tritare il cioccolato al coltello. Scaldare la panna a circa 50/60°. Versarvi il cioccolato e mescolando, lasciarlo sciogliere. Far riposare una notte in frigo, inserire nella sac ° poche (bocchetta tonda 5 o 7 mm), farcire i macarons.

CIOCCOLATO BIANCO

400 gr di cioccolato bianco

150 ml di panna liquida da montare

Tritare il cioccolato al coltello. Scaldare la panna a circa 50/60°. Versarvi il cioccolato e mescolando, lasciarlo sciogliere. Far riposare una notte in frigo, inserire nella sac ° poche (bocchetta tonda 5 o 7 mm), farcire i macarons.

CIOCCOLATO BIANCO E CAFFE' (uguale per il cioccolato fondente, rispettando le dosi della ganache al cioccolato fondente)

400 gr di cioccolato bianco

150 ml di panna liquida da montare

1 cucchiaino grande di Nescafé

Tritare il cioccolato al coltello. Scaldare la panna a circa 50/60°. Unire il caffè solubile e lasciarlo sciogliere. Versare poi il cioccolato e mescolando, lasciarlo sciogliere. Far riposare una notte in frigo, inserire nella sac ° poche (bocchetta tonda 5 o 7 mm), farcire i macarons.

CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO

400 gr di cioccolato bianco

150 gr di frutti di bosco congelati

Mettere i frutti di bosco in un pentolino con 2 cucchiaini di zucchero. Lasciare che si sciolgano e si fondano insieme a fiamma dolce. Tagliare il cioccolato bianco al coltello a scaglie sottili e poi unirli ai frutti di bosco ancora caldi.

Mescolare bene e lasciar riposare, meglio se una notte insieme.

I macarons vengono meglio con gli albumi invecchiati: dividerli dai tuorli e lasciarli riposare in una ciotolina in frigorifero per una notte coperti con la pellicola.

