

MACARONS CON MERINGA ITALIANA

Realizzata con il prodotto:

Farina di mandorle

Ricetta del pastry Chef M. Albertin



INGREDIENTI

Per la meringa italiana

Farina di mandorle	300 g
Zucchero a velo	300 g
Zucchero semolato (1 ^a dose)	300 g
Acqua	100 g
Albume (1 ^a dose)	110 g
Zucchero semolato (2 ^a dose)	30 g
Albume (2 ^a dose)	110 g

Per la ganache montata: cioccolato bianco e burro di arachidi

Panna fresca (1 ^a dose)	115 g
Miele	12 g
Cioccolato bianco	120 g
Burro di arachidi	40 g
Panna fresca (2 ^a dose)	225 g

PROCEDIMENTO

PER LA MERINGA ITALIANA

Mixare insieme la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Cuocere i 300 g di zucchero semolato e acqua fino a raggiungere i 118 °C; versarlo poi sugli albumi leggermente montati con i 30 gr di zucchero; in questa fase si possono aggiungere i coloranti.

Montare fino a quasi completo raffreddamento. A parte aggiungere i restanti albumi alla miscela di mandorle e zucchero a velo. Incorporare la meringa alla miscela ed iniziare il macaronage. Dressare con sac-à-poche su silpat o carta da forno.

Cuocere a 140 °C, forno statico per circa 13 min, o 130 °C per circa 18 min.

PER LA GANACHE MONTATA

(cioccolato bianco e burro di arachidi)

Scaldare la prima dose di panna con il miele. Tritare il cioccolato bianco e versarci sopra la panna. Aggiungere il burro di arachidi e la seconda dose di panna e mixare il tutto. Coprire con una pellicola a contatto, lasciarla in frigo per 12 ore e montare con fruste elettriche fino a consistenza.

Continua a pagina successiva >

MACARONS CON MERINGA ITALIANA

Realizzata con il prodotto:

Farina di mandorle

Ricetta del pastry Chef M. Albertin



INGREDIENTI

Per la ganache montata: cioccolato e arancia

Panna fresca (1 ^a dose)	115 g
Miele	12 g
Cioccolato 60%	110 g
Scorza di arancia grattugiata	1 pz
Panna fresca (2 ^a dose)	225 g

Per la ganache montata: lamponi e pistacchio

Panna fresca (1 ^a dose)	115 g
Pasta di pistacchio	50 g
Cioccolato bianco	110 g
Lamponi freschi/semicanditi	q.b.
Panna fresca (2 ^a dose)	225 g

PROCEDIMENTO

PER LA GANACHE MONTATA (cioccolato e arancia)

Scaldare la prima dose di panna con il miele. Tritare il cioccolato e versarci sopra la panna. Aggiungere la seconda dose di panna assieme alla scorza d'arancia grattugiata e mixare il tutto. Coprire con una pellicola a contatto, lasciarla in frigo per 12 ore e montare con fruste elettriche fino a consistenza.

PER LA GANACHE MONTATA (lamponi e pistacchio)

Scaldare la prima dose di panna. Tritare il cioccolato bianco e versarci sopra la panna e mixare il tutto. Aggiungere la pasta di pistacchio e mixare. Versare la seconda dose di panna e mixare il tutto. Coprire con una pellicola a contatto e lasciarla in frigo per 12 ore. Montare con fruste elettriche fino a consistenza. Aggiungere pezzetti di lampone e mescolare delicatamente.