



Foto

Nombre de la receta:	Macarones	
Género	Petit four manguado (seco)	
Porciones/peso:		
Fecha de producción:		
Observaciones:		

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
almendras	gr	130	
azúcar impalpable	gr	225	
clara de huevo	gr	110	
azúcar	gr	40	
cremor Tártaro	gr	2	
colorantes en grasa			
relleno			
ganache de menta			
menta hojas	u	12	pequeño esencia de menta
ralladura de limón	gr	2	
crema de leche	gr	100	
yema de huevo	u	2	
chocolate blanco	gr	350	no galak picado finamente
petalos de rosas	u	15	azucar
frambuesas	u	1	caja de frambuesas
materiales			
cornet plástico	u	1	
mangas descartables	u	3	
boquilla lisa	u	1	

1.- Blanquear las almendras en agua hirviendo, pelarlas, secarlas al horno, enfriarlas.
 2.- Procesar las almendras junto con la mitad del azúcar impalpable.
 3.- Batir las claras el azúcar y el cremor tártaro hasta obtener un merengue bien firme 10 minutos por reloj.
 4.- Mezclar las almendras procesadas con el resto del azúcar impalpable y tamizarlas dos veces
 5.- Incorporar las almendras al merengue en forma de lluvia y con movimientos envolventes.
 6.- Cuando la mezcla esté bien homogénea, desgasificar la masa con la ayuda de un cornet.
 7.- Cubrir una lata con papel encerado o un silpat espolvorear con azúcar impalpable y marcar círculos de 3cm de diametro. Manguear sobre los círculos y dejar reposar por 20 minutos antes de hornear a 150°C alrededor de 12 minutos.
 si se va a tinturar los macarones se debe agregar el colorante sobre el merengue ya preparado antes de incorporar los secos.

Para el relleno

1.- Blanquear la menta en agua hirviendo, cuando éstas se ablanden colarlas y darles un baño maría inverso, procesarlas con un poco del agua de cocción hasta obtener un puré.
 2.- Hervir la crema de leche y agregar el puré de menta y la ralladura de limón.
 3.- Temperar las yemas de huevo con un poco de crema caliente y llevar al fuego hasta espesar agregar el chocolate fuera del fuego y mezclar hasta homogenizar, colocar en manga y llevar al frío por 5 minutos.
 usarlo como relleno de los macarones.