

Macaron vegano

PARA 1 KG VEGANO SIN GLUTEN

Elaboración principal

TPT macaron 46087	500 g	46,43%
Agua (1)	200 g	18,57%
Potatowhip 44180	14 g	1,30%
Gelespessa 41375	3 g	0,28%
Azúcar	250 g	23,21%
Agua (2)	110 g	10,21%

Mezclar el agua (1) con el Potatowhip y dejar que se incorpore durante 2 minutos en un recipiente mezclador. Dividir 110 g de la elaboración anterior y mezclar con el TPT en un bol. Mezclar bien para obtener una masa homogénea. Mezclar en un bol de la montadora el resto de la base de patata con la Gelespessa y batir para hacer el merengue. Poner el agua (2) y el azúcar en un cazo y calentar a 118 °C. Verter el sirope en el merengue lentamente como un merengue italiano. Añadir el merengue en el mazapán y remover suavemente hasta que esté completamente mezclado. Poner la masa en una manga con boquilla redonda y escudillar los macarons en un tapete de silicona. Dejarlos reposar a temperatura ambiente hasta que se sequen. Hornear a 140 °C durante 14 minutos. Una vez cocidos, dejarlos enfriar a temperatura ambiente.

