

Macaron

PARA 1,4 KG DE MASA

SIN GLUTEN

Elaboración principal

Merengue macaron	540 g	36,24%
TPT macaron Sosa 46087	800 g	53,69%
Clara de huevo	150 g	10,07%

Para el mazapán: Condiciones ideales sala e ingredientes a 19 °C. Preparar la máquina montadora con el utensilio pala. Adicionar clara de huevo en el recipiente, después TPT. Iniciar mezclado velocidad entre 2-4 durante 17 segundos. Se obtiene una masa homogénea. En caso de que no sea homogéneo terminar de mezclar con espátula o con pala a la misma velocidad.

Para el macaron: Añadir la mitad de merengue a la mezcla del mazapán. Homogeneizar con pala a velocidad entre 1-2 unas 10 vueltas. Añadir el resto de merengue, homogeneizar a mano con una espátula. Con movimientos circulares y verticales.

Escudillado: Preparar bandejas de horno con papel sulfurizado y aros metálicos en los laterales. Se recomienda bandeja metálica para la transmisión del calor. Escudillar mezcla con boquilla de diámetro de 10. Escudillar al momento la masa una vez elaborada para evitar que sea demasiado líquida. Golpear la bandeja para que la masa quede plana y con poca altura. Dejar secar hasta que la superficie del macaron está seca. El tiempo de secado se establecerá según la humedad y temperatura de la sala. Mínimo de 40 minutos y máximo de 1 hora.

Horneado: Introducir las bandejas en el horno a 160 °C y hornear durante 20 minutos, mínimo de aire y extracción de humedad del horno al máximo. Al terminar el horneado sacar los macarons de la bandeja para parar la cocción. El objetivo es obtener unos macarons con poca altura, superficie poco rugosa, secos y color ligeramente dorado. Interior cocido, tupido y blanco. Se recomienda rellenar el macaron frío con la ganache y congelar para conseguir una textura perfecta.



Merengue macaron

Agua.....	100 g	15,38%
Azúcar	400 g	61,54%
Clara de huevo	150 g	23,08%

Preparar una montadora eléctrica con varillas e introducir la clara de huevo en el bol. Mezclar el agua con el azúcar en un cazo y calentar al fuego hasta 118 °C. Con un pincel mojado en agua ir limpiando las paredes laterales del recipiente para que el jarabe no se oscurezca. Iniciar el proceso de batido de la clara cuando el almíbar está a 110 °C. Montar a velocidad 4 durante 12 segundos. Subir a velocidad 6 durante 25 segundos. Se obtiene clara montada pero no al punto de nieve, con poca consistencia. Aumentar velocidad del montado al máximo y adicionar el almíbar a 118 °C en forma de hilo. Bajar la velocidad entre 6-8 durante 15 segundos. El merengue tiene un aspecto líquido. A continuación, bajar velocidad 6 y montar hasta obtener una temperatura de 33-34 °C. Retirar.

