

Macaron

PER 1,4 KG DI IMPASTO

SENZA GLUTINE

Elaborazione principale

Meringa per macaron	540 g	36,24%
TPT macaron Sosa 46087.....	800 g	53,69%
Albume d'uovo	150 g	10,07%

Per il marzapane. Condizioni ideali sala e ingredienti a 19 °C. Preparare la macchina per montare con l'attrezzo a palette. Aggiungere l'albume nella ciotola, quindi il TPT. Avviare la velocità di miscelazione 2-4 per 17 secondi. Si ottiene un impasto omogeneo. Se non è omogeneo, finire di mescolare con una spatola o una paletta alla stessa velocità.

Per i macaron: Aggiungere metà della meringa all'impasto di marzapane. Omogeneizzare con una spatola a velocità 1-2 per circa 10 giri. Aggiungere il resto della meringa, omogeneizzando a mano con una spatola. Con movimenti circolari e verticali.

Scodellamento; Preparare le teglie con carta da forno, scegliendo quelle che presentano anelli di metallo ai lati. Si consiglia di utilizzare una teglia di metallo per il trasferimento del calore. Versare l'impasto con un beccuccio del diametro di 10. Una volta ottenuto l'impasto, versarlo nella teglia per evitare che diventi troppo liquido. Dare dei colpetti alla teglia in modo che l'impasto sia livellato e non troppo alto. Lasciare asciugare fino a quando la superficie del macaron sarà asciutta. Il tempo di asciugatura dipende dall'umidità e dalla temperatura della sala. Da un minimo di 40 minuti a un massimo di 1 ora.

Cottura in forno; inserire le teglie nel forno a 160 °C e cuocere per 20 minuti, con un minimo di aria e una massima estrazione di umidità dal forno. Al termine del tempo di cottura, togliere i macaron dalla teglia per interrompere la cottura. L'obiettivo è ottenere macaron con un'altezza ridotta, una superficie leggermente ruvida e asciutta e un colore leggermente dorato. L'interno risulta cotto, denso e bianco. Si consiglia di riempire i macaron freddi con la ganache e di congelarli per ottenere una consistenza perfetta.



Meringa per macaron

Acqua.....	100 g	15,38%
Zucchero.....	400 g	61,54%
Albume d'uovo	150 g	23,08%

Preparare una frusta elettrica e mettere l'albume nella ciotola. Mescolare l'acqua con lo zucchero in una casseruola e scaldare a 118 °C. Con un pennello intinto nell'acqua, pulire i lati della ciotola in modo che lo sciroppo non si scurisca. Iniziare a montare l'albume quando lo sciroppo è a 110 °C. Montare a velocità 4 per 12 secondi. Aumentare la velocità a 6 per 25 secondi. Gli albumi sono montati ma non a neve, con poca consistenza. Aumentare la velocità di montatura al massimo e aggiungere lo sciroppo a 118 °C a filo. Abbassare la velocità a 6-8 per 15 secondi. La meringa ha un aspetto liquido. Abbassare quindi la velocità a 6 e montare fino a raggiungere una temperatura di 33-34 °C. Ritirare.

