

Arula

Sosa

MACARÓN VEGANO DE FRAMBUESA



Macarón vegano de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45060006	Harina de almendra Marcona	Sosa	200	12,35	123,49
00100300	Azúcar glass	Sosa	200	12,35	123,49
	Agua (1)		225	13,89	138,93
00200531	Potatowhip	Sosa	12	0,74	7,41
46500030	Cremor tártaro	Sosa	1,50	0,09	0,93
58050011	Gelespessa	Sosa	2	0,12	1,23
	Azúcar		375	23,16	231,55
	Agua (2)		100	6,17	61,75
59500000	Food Colour rojo	Sosa	3,50	0,22	2,16
46010094	Aroma de frambuesa natural	Sosa	0,50	0,03	0,31
	Ganache vegana de frambuesa		500	30,87	308,74
	Para 100 unidades	Total	1619,50		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el agua (1) con el polvo de Potatowhip y dejar que se incorpore durante 2 minutos en un recipiente mezclador. Mantener en la nevera durante 30 minutos antes de su uso. Dividir 75 g de la elaboración anterior y mezclar con el el TPT de almendra y azúcar en polvo en un bol. Mezclar bien para obtener una masa homogénea. Mezclar en un bol KitchenAid el resto de la base de patata, la Gelespessa y el cremor tártaro 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 macarones en tapete de silicona. Dejar reposar los macarones a temperatura ambiente hasta que se sequen. Hornear a 150 °C durante 9 minutos. Una vez cocidos, dejarlos enfriar a temperatura ambiente. Rellenar con la ganache.

Arula

Sosa

MACARÓN VEGANO DE FRAMBUESA

Ganache vegana de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Puré de frambuesa		220	21,98	219,85
00200524	Sojawhip	Sosa	0,70	0,07	0,70
00100507	Dextrosa	Sosa	50	5	49,97
00100201	Cremsucre	Sosa	30	3	29,98
00100609	Jarabe de glucosa DE 60	Sosa	50	5	49,97
00301005	Cobertura negra Guanaja 70%	Valrhona	490	48,97	489,66
00350208	Grasa de coco	Sosa	160	15,99	159,89
	Para 1 kg		Total	1000,70	1000

Calentar el agua junto con la proteína y los azúcares a 40 °C. Aparte fundir la cobertura y la grasa de coco. Mezclar las dos fases y emulsionar hasta conseguir una textura fina y brillante. Utilizar.



Arula Sosa