

Macarons de yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Macarons de yuzu (versión cacao o versión blanca)

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 40 macarons.

MACARONS DE YUZU (VERSIÓN CACAO)

125g Harina de almendras
150g Azúcar glas
25g **CACAO EN POLVO**
50g Claras
150g Azúcar
50g Claras
50g Agua

MACARONS DE YUZU (VERSIÓN BLANCA)

150g Harina de almendras
150g Azúcar glas
50g Claras
150g Azúcar
50g Claras
50g Agua

GANACHE INSPIRATION YUZU

115g Leche entera
10g Miel de acacia
380g **INSPIRATION YUZU**

MACARONS

Para los macarons de cacao: batir la harina de almendras tamizada, el azúcar glas y el **CACAO EN POLVO** amargo.

Para los macarons en versión blanca: batir la harina de almendras tamizada con el azúcar glas.

Calentar los 150g de azúcar y el agua a 110/112 °C y verter la preparación en los 50g de claras montadas.

Batir con las varillas hasta que la mezcla enfrie ligeramente.

Añadir los 50g de claras sin montar.

Mezclar los ingredientes secos y trabajar la mezcla.

Con una manga con boquilla n.º 8, escudillar los macarons sobre el papel sulfurizado y hornear a 140 °C con calor envolvente durante unos 12-13 minutos.

GANACHE INSPIRATION YUZU

Calentar la leche entera con la miel y verter un tercio de la mezcla en la cobertura **INSPIRATION YUZU** fundida. Mezclar enérgicamente y agregar el segundo tercio de la misma manera.

Batir con una batidora de brazo, añadir el tercio restante y seguir batiendo.

Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 3 horas.

MONTAJE

Una vez fríos, darles la vuelta a los macarons.

Rellenarlos con ganache con ayuda de una manga y unirlos de dos en dos.

Los macarons pueden conservarse en el congelador.

Consejos del chef

Sacar la ganache de la nevera por lo menos 30 minutos antes de montar los macarons para que sea más fácil de manejar con la manga.