



Macarons yuzu


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Macarons yuzu (guscio al cacao o guscio bianco)

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 40 macarons.

MACARONS YUZU

(GUSCIO AL CACAO)

125g Farina di mandorle
150g Zucchero a velo
25g **CACAO IN POLVERE**
50g Albumi
150g Zucchero semolato
50g Albumi
50g Acqua

MACARONS YUZU

(GUSCIO BIANCO)

150g Farina di mandorle
150g Zucchero a velo
50g Albumi
150g Zucchero semolato
50g Albumi
50g Acqua

GANACHE INSPIRATION

YUZU

115g Latte intero
10g Miele d'acacia
380g **INSPIRATION YUZU**

MACARONS

Per i macarons al cacao: mixare la farina di mandorle precedentemente setacciata, lo zucchero a velo e il **CACAO AMARO IN POLVERE**.

Per i macarons a guscio bianco: mixare la farina di mandorle precedentemente setacciata con lo zucchero a velo.

Cuocere i 150g di zucchero semolato e l'acqua a 110/112°C, quindi versare la preparazione sui 50g di albumi, precedentemente montati.

Sbattere fino a quando il composto diventa tiepido.

Aggiungere i 50g di albumi non montati.

Unire alle farine e mescolare.

Con una tasca dotata di bocchetta n°8, creare dei macaron su della carta da forno e infornare a 140°C, in un forno a convezione, per 12/13 minuti.

GANACHE INSPIRATION YUZU

Scaldare il latte intero con il miele, quindi versare un terzo del composto sull'**INSPIRATION YUZU** sciolto. Mescolare energicamente e aggiungere il secondo terzo allo stesso modo.

Mixare con un frullatore a immersione e incorporare l'ultimo terzo continuando a mixare.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 3 ore.

MONTAGGIO

Capovolgere i macaron cotti e raffreddati.

Riempirli con la ganache utilizzando una tasca e unirli a due a due.

I macaron possono essere conservati nel congelatore.

I consigli dei maestri pasticceri

Ricordatevi di togliere la ganache dal frigorifero almeno 30 minuti prima di assemblare i macarons, in modo che sia più facile da mettere nella tasca.