

# 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 enfríe 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.