

Macaron végétale Manjari




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Macaron vegetale Manjari

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 25 macaron

Difficoltà

Da preparare il giorno prima:

Ganache vegetale
MANJARI 64%

Da preparare il giorno stesso:

Gusci di macaron al cacao

Utensili utilizzati:

Bocchetta liscia da 8 mm
per realizzare i macaron
Bocchetta liscia da 12 mm
per farcire i macaron
Frullatore a immersione
Tasca per pasticceria
Termometro

GANACHE VEGETALE MANJARI 64%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di refrigerazione: 12 ore

130 g Latte d'avena
7 g Fecola di patate
20 g Miele d'acacia
110 g Cioccolato
MANJARI 64%

Far sciogliere il cioccolato **MANJARI 64%**.

Scaldare il latte d'avena con la fecola e il miele a 70/75°C.

Versare in tre volte sul cioccolato **MANJARI 64%** sciolto.

Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Mettere in un contenitore rettangolare per una migliore cristallizzazione e ricoprire con della pellicola a contatto.

Conservare in frigorifero idealmente per 12 ore.

EQUIVALENZE

GUANAJA 70%

100 g

GUSCI DI MACARON AL CACAO

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 16 minuti

80 g Farina di mandorle
15 g Cacao in polvere
100 g Zucchero a velo
70 g Aquafaba
100 g Zucchero semolato
35 g Acqua

Mixare e setacciare insieme la farina di mandorle, il cacao in polvere e lo zucchero a velo.

In un contenitore, montare 35 g di aquafaba con uno sbattitore dotato di frusta.

Cuocere lo zucchero semolato e l'acqua a 110/112°C e versare sull'aquafaba montata.

Montare fino a quando il composto diventa tiepido.

Aggiungere i 35 g di aquafaba non montati.

Unire alle farine e mescolare delicatamente con una spatola.

Con una tasca dotata di bocchetta liscia n°8, realizzare dei macaron sulla carta da forno.

Infornare a 150°C in forno ventilato per 16 minuti.

Macaron vegetale Manjari

(continuazione)

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Capovolgere i macaron cotti e raffreddati, farcirli con la ganache utilizzando una tasca con bocchetta liscia da 12mm e assemblarli 2 a 2. Potete conservare i macaron nel congelatore.

Il consiglio del maestro pasticciere

In francese, "macaronner" significa mescolare delicatamente l'impasto dei macaron con una spatola o un cornetto, fino a ottenere un impasto liscio, lucido e privo di bolle d'aria.

Consiglio nutrizionale

Il succo di ceci, chiamato anche aquafaba, rappresenta un'ottima alternativa agli albumi grazie alla sua capacità di generare una schiuma leggera e ariosa nelle ricette di macaron, per chi segue una dieta vegana o vuole evitare le uova.

Note
