

Macaron vegetal Inspiration Yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Macaron vegetal Inspiration Yuzu

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unos 25 macarons

Dificultad

Preparar el día de antes:

Ganache vegetal
INSPIRATION YUZU

Para hacer el mismo día:

Conchas de macarons

Utensilios necesarios:

Boquilla lisa de 8 mm para
escudillar macarons
Boquilla lisa de 12 mm para
rellenar macarons
Batidora de brazo
Manga pastelera
Termómetro

GANACHE VEGETAL INSPIRATION YUZU

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: 12 horas

95 g Bebida de almendras
1,2 % MG
150 g **INSPIRATION YUZU**
15 g Miel de acacia

Fundir la cobertura **INSPIRATION YUZU**.

Calentar la bebida de almendras con la miel de acacia y luego verter un tercio sobre la cobertura **INSPIRATION YUZU** fundida. Mezclar enérgicamente y agregar el segundo tercio de la misma manera.

Hacer lo mismo con el último tercio.

Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Poner en un recipiente rectangular para una mejor cristalización, filmar a piel.

Reservar en la nevera idealmente durante 12 horas.

EQUIVALENCIAS

INSPIRATION PASIÓN	INSPIRATION FRAMBUESA	INSPIRATION FRESA
150 g	150 g	150 g

CONCHAS DE MACARONS

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 22 minutos

100 g Harina de almendras
100 g Azúcar glas
70 g Aquafaba
100 g Azúcar
35 g Agua

Mezclar y tamizar juntos la harina de almendras y el azúcar glas. En un recipiente, montar 35 g de aquafaba con una batidora con varillas. Cocer el azúcar y el agua a 110/112 °C y verter sobre la aquafaba montada. Montar hasta que la mezcla se temple.

Agregar los 35 g de aquafaba sin montar.

Mezclar con los ingredientes secos y macaronear.

Con una manga con una boquilla lisa n.º 8, colocar los macarons sobre papel de horno.

Hornear a 140 °C, calor envolvente durante 22 minutos.

Macaron vegetal Inspiration Yuzu

(continuación)

MONTAJE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Dar la vuelta a los macarons cocidos y enfriados, rellenarlos con ganache con una boquilla de 12 mm y unirlos de dos en dos. Se pueden conservar los macarons en el congelador.

Truco del chef

«Macaronear» significa mezclar delicadamente la masa de los macarons con una espátula o una cuerna hasta obtener una masa lisa, brillante y sin burbujas de aire.

Consejo nutricional

El líquido de los garbanzos cocidos, también llamado aquafaba, es un sustituto ideal de las claras de huevo gracias a su capacidad para formar una espuma ligera y aireada en recetas de macarons, para personas que siguen una dieta vegana o desean evitar el huevo.
