

Macaron végétale Inspiration Yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Macaron vegetale Inspiration Yuzu

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 25 macaron

Difficoltà

Da preparare il giorno prima:

Ganache vegetale
INSPIRATION YUZU

Da preparare il giorno stesso:

Gusci di macaron

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 INSPIRATION YUZU

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di refrigerazione: 12 ore

95 g Latte di mandorle
1,2% MG
150 g **INSPIRATION YUZU**
15 g Miele d'acacia

Sciogliere l'**INSPIRATION YUZU**.

Scaldare il latte di mandorle con il miele d'acacia, quindi versarne un terzo sull'**INSPIRATION YUZU** sciolto.

Mescolare energicamente e aggiungere il secondo terzo nello stesso modo.

Ripetere l'operazione con l'ultimo terzo.

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

INSPIRATION PASSIONE	INSPIRATION LAMPONE	INSPIRATION FRAGOLA
150 g	150 g	150 g

GUSCI DI MACARON

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 22 minuti

100 g Farina di mandorle
100 g Zucchero a velo
70 g Aquafaba
100 g Zucchero semolato
35 g Acqua

Mixare e setacciare insieme la farina di mandorle 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 140°C in forno ventilato per 22 minuti.

Macaron vegetale Inspiration Yuzu

(continuazione)

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 15 minuti

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

Il consiglio del maestro pasticcere

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.
