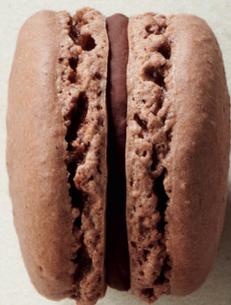


Macaron vegetal Manjari




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Macaron vegetal Manjari

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unos 25 macarons

Dificultad

Preparar el día de antes:

Ganache vegetal
MANJARI 64 %

Para hacer el mismo día:

Conchas de macarons
de cacao

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 MANJARI 64 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: 12 horas

130 g Bebida de avena
7 g Fécula de patata
20 g Miel de acacia
110 g Chocolate
MANJARI 64 %

Fundir el chocolate **MANJARI 64 %**.

Calentar la bebida de avena con la fécula y la miel a 70/75 °C.

Verter en tres tandas sobre el chocolate **MANJARI 64 %** fundido.

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

GUANAJA 70 %

100 g

CONCHAS DE MACARONS DE CACAO

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 16 minutos

80 g Harina de almendras
15 g Cacao en polvo
100 g Azúcar glas
70 g Aquafaba
100 g Azúcar
35 g Agua

Mezclar y tamizar juntos la almendra en polvo, el cacao en polvo
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 150 °C, calor envolvente durante 16 minutos.

Macaron vegetal Manjari

(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.
