



**irca**

**Linea Horeca**

**DELMACARON**



Macarons (Delimacaron)

DELMACARON	g 1.000
------------	---------

Acqua	g 200
-------	-------

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Con sac à poche munito di bocchetta liscia formare su teglia con carta da forno o tappetino in silicone dei piccoli dischetti della dimensione voluta. Attendere che si formi una crosticina in superficie (minimo 10-15 minuti e massimo 1 ora). Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta). Lasciar raffreddare, farcire con crème ganache, creme a base mandorla, confetture o farciture di frutta ed accoppiare. Conservare i dolci in frigorifero.

Avvertenze:

- è possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua, sottrarne il peso dell'acqua prevista in ricetta.
- i gusci cotti si conservano per alcuni giorni chiusi in sacchetti di plastica od abbattuti e conservati in freezer.
- è inoltre possibile abbassare la temperatura del forno ed allungare i tempi di cottura per far seccare i gusci di macarons in modo da allungarne la conservazione.
- prima di farcire ed accoppiare, si suggerisce di praticare una leggera pressione sulla superficie piatta così da riuscire a dosare una maggiore quantità di ripieno.