

**irca****Linea prodotti alla mandorla****AVOLETTA**

Macarons ai lamponi

AVOLETTA	g 250
Zucchero a velo	g 100
Albume d'uovo	g 110
Zucchero semolato	g 25
Colorante rosso idrosolubile	

Miscelare AVOLETTA con 40 g di zucchero a velo e setacciare. Montare con frusta per 2 minuti l'albume, aggiungere lo zucchero semolato montare per altri 2 minuti, aggiungere il restante zucchero a velo e montare per altri 2 minuti fino all'ottenimento di una consistenza non troppo dura. Aggiungere la miscela precedentemente preparata miscelando delicatamente fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Dressare con sac a poche munito di bocchetta liscia su teglia con carta da forno o su un foglio di silicone liscio.

Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie dei macarons. Colorazione: per ottenere dei macarons colorati è sufficiente aggiungere del colorante idrosolubile (predisperso in pochissima acqua) alla fine della montata di albume e zucchero.

Cottura in forno ventilato: lasciar riposare per 20-30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie. Infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Cottura in forni a piastra: lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie. Infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Lasciare raffreddare completamente i macarons prima di farcirli.

Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più farcitura.

Farcire con CONFETTURA EXTRA o FARCITURA DI LAMPONI e porre i macarons in frigorifero per almeno 2 ore prima di essere consumati.

AVVERTENZE:

- 1) l'utilizzo di albume pastorizzato potrebbe dare dei risultati negativi, in questo caso si consiglia di aggiungere alla montata di albume e zucchero alcune gocce di succo di limone.
- 2) è molto importante farcire i macarons con una buona quantità di farcitura per evitare che diventino secchi.
- 3) se si utilizza il tappetino in silicone invece della carta da forno si consiglia di aumentare i tempi di riposo.