

**irca****Linea prodotti alla mandorla****AVOLETTA****Macarons al cacao**

AVOLETTA	g 430
Zucchero a velo	g 135
CACAO 22/24	g 30
Albume d'uovo	g 190
Zucchero semolato	g 90
Amido	g 30
Vanillina	q.b.

Miscelare e setacciare AVOLETTA con 55 g di zucchero a velo, 20 g di amido ed il cacao. Montare con frusta a media velocità l'albume per 2 minuti, aggiungere lo zucchero semolato e montare per altri 2 minuti. Aggiungere il restante zucchero a velo ed i restanti 10 g di amido e montare per altri 2 minuti fino all'ottenimento di una consistenza non troppo dura. Aggiungere la miscela precedentemente preparata e mescolare 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 e lasciar riposare per circa 30 minuti fino alla formazione di una leggera pellicina in superficie.

Cottura in forno ventilato: infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Cottura in forni a piastra: 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.

Ricetta ganache per la farcitura al cioccolato fondente

RENO FONDENTE 64%	g 250
Panna	g 250
Burro con consistenza morbida	g 30

Fondere il cioccolato a 50°C, aggiungere la panna ed immediatamente miscelare fino ad ottenere una massa omogenea, aggiungere il burro morbido e miscelare. Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente. Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più ganache. Farcire, accoppiare e porre i macarons in frigorifero per almeno 1 ora 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.