

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

Macarons al caffè

AVOLETTA	g 250
Zucchero a velo	g 100
Albume d'uovo	g 110
Zucchero semolato	g 25
Caffè solubile fine	g 3-4

Miscelare AVOLETTA con il caffè solubile e con 40 g di zucchero a velo e setacciare. Montare con frusta per 2 minuti l'albume, aggiungere lo zucchero semolato e 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 sacco a poches 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.

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.

Ricetta per la farcitura al caffè

AVOLETTA	g 320
----------	-------

Caffè solubile	g 20
Burro con consistenza morbida	g 250

Miscelare con frusta il burro morbido, aggiungere AVOLETTA e continuare a montare leggermente; disperdere il caffè solubile in un cucchiaino di acqua calda ed aggiungerlo alla miscela. Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più farcitura. 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.