

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

Macarons al caramello

AVOLETTA	g 250
Zucchero a velo	g 100
CACAO 22-24	g 10
Albume d'uovo	g 100-110
Zucchero semolato	g 25
Vanillina	. q.b.

Miscelare AVOLETTA con il CACAO 22-24 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 (60 g) 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 tappetino 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.

- Farcitura al caramello burro salato:

RENO LACTEE CAMEL	g 300
Panna	g 200
TOFFEE D'OR CAMEL	g 200
Burro morbido	g 30
Sale	g 2-3

Fondere RENO a 45-50°C, aggiungere la panna e miscelare formando una ganache, aggiungere TOFFEE D'OR CAMEL, burro morbido e sale, quindi miscelare. Farcire i macarons, accoppiarli e porli in frigorifero per almeno 2 ore prima di essere consumati.

AVVERTENZE:

1) l'utilizzo di albume pastorizzato potrebbe dare dei risultati negativi: in questo



irca

Linea prodotti alla mandorla

AVOLETTA

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.