

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

Macarons al pistacchio

AVOLETTA	g 200
Zucchero a velo	g 100
Albume d'uovo	g 110-120
Zucchero semolato	g 30
Pistacchi	g 65

Macinare con una cutter AVOLETTA, 60 g di zucchero a velo ed i pistacchi per circa 30 secondi fino ad ottenere una buona finezza dei pistacchi. Montare con frusta per 2 minuti l'albume, aggiungere lo zucchero semolato montare per altri due minuti, aggiungere il restante zucchero a velo (40 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 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 ganache al pistacchio:

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 200
Burro morbido	g 50
Panna fresca	g 150

Miscelare con frusta CHOCOCREAM PISTACCHIO leggermente riscaldato in microonde con il burro ed, una volta miscelato, aggiungere la panna e continuare a miscelare fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciar riposare la ganache per almeno una notte in frigorifero. Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno 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



irca

Linea prodotti alla mandorla

AVOLETTA

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.