

**irca****Linea Horeca****DELIMACARON**

Macarons alla frutta

DELIMACARON	g 1.000
Acqua	g 200

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Con sac à poche munito di bocchetta liscia formare su teglia con carta da forno o tappetino in silicone dei piccoli dischetti della dimensione voluta. Attendere che si formi una crosticina in superficie (minimo 10-15 minuti e massimo 1 ora). Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

Avvertenze:

- è possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua, sottrarne il peso dell'acqua prevista in ricetta.
- i gusci cotti si conservano per alcuni giorni chiusi in sacchetti di plastica od abbattuti e conservati in freezer.
- è inoltre possibile abbassare la temperatura del forno ed allungare i tempi di cottura per far seccare i gusci di macarons in modo da allungarne la conservazione.

- Farcitura alla frutta:

MOGADOR o VIENNESE	g 500
Panna	g 150
Burro di cacao	g 80
FRUTTIDOR (gusto a scelta)	g 700

Miscelare in planetaria con foglia MOGADOR o VIENNESE e panna, aggiungere il

burro di cacao precedentemente fuso a bassa temperatura ed il Fruttidor (è possibile tritarlo con un mixer). Miscelare e far riposare almeno 2 ore in frigorifero.

GUSTI CONSIGLIATI PER LA FARCITURA: Fruttidor Mirtillo, Ciliegia, Fragola, Lampone, Frutti di bosco, Albicocca, Pesca, Mango, Ananas e Tropical.

- Procedimento:

Girare i Macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più farcitura. Farcire la metà dei macarons utilizzando un sac à poche ed accoppiare. Conservare in frigorifero a 5°C.