

**irca****Linea prodotti alla nocciola****DELINOISETTE**

Macarons alla nocciola

DELINOISETTE	g 600
Zucchero a velo	g 100
Albume d'uovo	g 200-220
Zucchero semolato	g 50
Vanillina	q.b.

Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato, aggiungere DELINOISETTE e zucchero a velo (precedentemente setacciati), miscelando delicatamente. Dressare con sacco a poche munito di bocchetta liscia su teglia con carta da forno. Lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore affinché si formi una leggera crosticina superficiale. Cuocere a 130-150°C in forni a piastra ed a 120°C in forni ventilati per 12-15 minuti circa.

Ricetta ganache gianduia

RENO GIANDUIA	g 500
Panna	g 250

Fondere il cioccolato gianduia portandolo a circa 50°C, aggiungere la panna liquida e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura omogenea. Accoppiare i macarons facendoli con la ganache ottenuta.