



Macarons

dulces ilusiones



Macarons



INGREDIENTES:

150 GR DE ALMENDRAS EN POLVO
150 GR DE AZÚCAR GLAS
55 GR DE CLARAS

150 GR DE AZÚCAR NORMAL
35 GR DE AGUA
55 GR DE CLARAS
COLORANTE (OPCIONAL)

PASOS A SEGUIR

1. PRECALENTAMOS EL HORNO A 125 ° CON AIRE O 150 ° CALOR ARRIBA Y ABAJO SIN AIRE.
2. COMENZAREMOS PROCESANDO MUY BIEN EN MOLINILLO O THERMOMIX EL TANTO POR TANTO (AZÚCAR GLAS CON ALMENDRA EN POLVO)..
3. AÑADIMOS AL TANTO POR TANTO 55 GR DE CLARAS Y MEZCLAMOS MUY BIEN. CON UNA ESPÁTULA DESHACEMOS TODOS LOS GRUMOS QUE PUDIERAN QUEDAR HASTA OBTENER UNA PASTA TOTALMENTE HOMOGÉNEA. SIN GRUMOS Y TOTALMENTE LISA. EN ESTE MOMENTO YA PODEMOS PONER EL COLORANTE DESEADO. TENIENDO EN CUENTA QUE QUEDARÁ MÁS CLARO AL AÑADIRLE EL MERENGUE.
4. MONTAMOS LOS OTROS 55 GR DE CLARAS A PUNTO DE NIEVE



5. MIENTRAS TANTO PONEMOS EL AZÚCAR NORMAL JUNTO AL AGUA PARA HACER EL SIROPE. LO CALENTAMOS HASTA QUE LLEGUE A 117 °. EN CUANTO ESTÉ EL ALMÍBAR LO AÑADIMOS EN UN HILO MUY FINO A LAS CLARAS SIN DEJAR DE BATIR. SEGUIREMOS BATIENDO UNOS 10 MIN. HASTA QUE ENFRÍE EL MERENGUE TOTALMENTE.
6. COMENZAREMOS EL PROCESO DE "MACARONAGE". PARA ELLO INCORPORAREMOS UNA LA MITAD DE LA CANTIDAD DEL MERENGUE A LA PASTA DE ALMENDRAS Y CON AYUDA DE UNA ESPÁTULA MEZCLAREMOS CUIDADOSAMENTE HASTA QUE ESTÉ MÁS SUAVE. DESDE EL FONDO HACIA ARRIBA Y DESDE LOS BORDES HACIA EL CENTRO.
7. AGREGAMOS EL RESTO DEL MERENGUE. ESTA ETAPA ES MUY IMPORTANTE. PUES SI NOS PASAMOS BATIENDO PUEDE QUEDAR UNA MASA DEMASIADO LÍQUIDA Y NO TENDRÁ SUFICIENTE CONSISTENCIA (NO SE FORMARÁ EL CARACTERÍSTICO "PIE" AL MACARON). Y POR EL CONTRARIO SI NO MEZCLAMOS BIEN NO SE QUEDARÁ HOMOGÉNEA. LA MEZCLA DEBE SER. LISA. HOMOGÉNEA Y SEMILÍQUIDA.
8. PONEMOS LA MASA EN UNA MANGA Y CON UNA BOQUILLA DEL 8 HAREMOS PEQUEÑAS BOLAS APLASTADAS DE UNOS 3.5 CM DE DIÁMETRO SOBRE PAPEL DE HORNO. NOS PODEMOS AYUDAR DE UNA PLANTILLA PARA HACER LOS CÍRCULOS. SI ESTÁN ENCIMA DE UNA BANDEJA DAREMOS UN GOLPE SECO ENCIMA DE LA MESA DEJANDO CAER LA BANDEJA PARA QUE SALGAN LAS BURBUJAS DE AIRE. SI NO PINCHAREMOS CON UN PALILLO LAS QUE VEAMOS GRANDES. TODO ESTO INMEDIATAMENTE O EMPEZARÁ A SECARSE Y QUEDARÁN MARCAS EN EL MACARON.
9. UNA VEZ QUE HEMOS MONTADO TODAS LAS BANDEJAS SIN DEJAR SECAR LOS METEREMOS AL HORNO DURANTE 18 MINUTOS.

SI EL HORNO ESTÁ DEMASIADO CALIENTE LOS MACARONS SUBIRÁN MUY RÁPIDO Y SE DEFORMARÁN O AGRIETARÁN. CUANDO LLEVEN UNOS MINUTOS OBSERVARÁS QUE LES SALE EL PIE. Y QUE EMPIEZAN A SUBIR.



10. RETIRAREMOS DEL HORNO Y DEJAREMOS ENFRIAR PARA RELLENAR.

Buttercream de almendra:

INGREDIENTES

250 GR DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

140 GR DE AZÚCAR GLAS

160 GR DE ALMENDRA EN POLVO

1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

PREPARACIÓN

1. 0 BATIR LA MANTEQUILLA HASTA QUE TENGA UNA TEXTURA CREMOSA.
2. 2 0 AÑADIR EL AZÚCAR GLAS Y BATIR HASTA QUE SE INCORPORA TODO.
3. 3 0 INCORPORAR LA ALMENDRA EN POLVO Y BATIR NUEVAMENTE.
4. 4 0 AÑADIR LA ESENCIA DE VAINILLA Y BATIR TODO HASTA QUE QUEDE UNA CREMA LISA Y HOMOGÉNEA.
5. (NO NOS OLVIDEMOS DE PROCESAR LA ALMENDRA EN LA THERMOMIX PARA QUE LA TEXTURA NO SEA TAN GRANULOSA POR LA ALMENDRA).