



I MACARONS DI
**FRANCESCO
BOCCIA**



MACARONS

INGREDIENTI

GUSCI BIANCHI MACARONS

500 g pasta di mandorla in polvere 50/50
per macarons Agrimontana

35 g albume liottizzato

150 g albume liottizzato
2 g albumina in polvere
10 g zucchero (per albumina)

100 g acqua naturale
240 g zucchero

PROCEDIMENTO

Setacciare la pasta di mandorle in polvere con un setaccio medio-fine. Miscelare a secco l'albumina con i 10g di zucchero e dissolvere eventuali grumi. Unire poi i 150g di albume miscelando con una frusta. Mettere in un pentolino acqua e zucchero e portare a 118°C. A 115°C iniziare a montare albume, zucchero e albumina a bassa velocità. Versare lo zucchero a filo sull'albume mescolando con una frusta e rimettere a montare fino a raggiungere la classica consistenza di una meringa. In planetaria con lo scudo, versare la pasta di mandorle in polvere setacciata, aggiungere 1/3 della meringa e i 35g di albume liquido (se vogliamo colorare il guscio, aggiungere 0,1 g colore idrosolubile nell'albume). Togliere dalla planetaria ed aggiungere in 2 volte la restante meringa mescolando delicatamente con una marisa. Se necessario, continuare a smontare leggermente il composto fino a raggiungere la consistenza ideale. Dressare con bocchetta liscia diametro 8, lasciare formare la pelle per 15-20 minuti. Informare a 160°C ed abbassare a 140°C per 12-13 minuti.

RIPIENI PER MACARONS

MACARON ESOTICO TUTTA FRUTTA:

GELATINA ESOTICA PER MACARON

10 g pectina Agrimontana
50 g trealosio (per pectina)
90 g purea di frutto della passione
Agrimontana

100 g purea di mango Agrimontana
35 g purea di banana Agrimontana

150 g acqua
100 g isomalto
250 g trealosio
175 g sciroppo di glucosio 40 DE
10 g acido citrico (in soluzione 1:1)

Setacciare i 50g di trealosio con la pectina. Scaldare acqua, isomalto, trealosio e le puree di frutta a 40°C, aggiungere la pectina precedentemente miscelata al trealosio. Successivamente lo sciroppo di glucosio scaldato al microonde. Far bollire mescolando con una marisa fino ad arrivare a 72°Brix (circa 105°C). Aggiungere quindi l'acido citrico, mescolare bene e colare immediatamente in un quadro di acciaio da 25x25 cm alto 1 cm. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente su marmo con tappeto di silicone alla base.

RIPIENO CREMOSO ESOTICO

240 g gelatina esotica per macarons
100 g purea di mango Agrimontana
35 g stracciatella esotica Agrimontana

In una caraffa con frullatore ad immersione mixare gelatina, stracciatella, acido citrico e purea di frutta fino a che la gelatina sarà ben dispersa. Versare il contenuto in una sac à poche monouso e tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

MACARON FIOR DI FRAGOLA:

GELATINA DI FRAGOLA PER MACARON

10 g pectina Agrimontana
50 g trealosio (per pectina)
225 g purea di fragola Agrimontana

150 g acqua
100 g isomalto
250 g trealosio
175 g sciroppo di glucosio 40 DE
10 g acido citrico (in soluzione 1:1)

Setacciare i 50g di trealosio con la pectina. Scaldare acqua, isomalto, trealosio e purea di fragola a 40°C, aggiungere la pectina precedentemente miscelata al trealosio. Successivamente lo sciroppo di glucosio scaldato al microonde. Far bollire mescolando con una marisa fino ad arrivare a 72°Brix (circa 105°C). Aggiungere quindi l'acido citrico, mescolare bene e colare immediatamente in un quadro di acciaio da 25x25 cm alto 1 cm. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente su marmo con tappeto di silicone alla base.

RIPIENO CENTRALE CREMOSO ALLA FRAGOLA

250 g gelatina di fragola per macaron
100 g purea di fragola Agrimontana
25 g confettura extra di fragola Agrimontana

In una caraffa con frullatore ad immersione mixare gelatina, confettura extra di fragola e purea di frutta fino a che la gelatina sarà ben dispersa. Versare il contenuto in una sac à poche monouso e tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

GANACHE ALLA VANIGLIA

236 g Copertura bianco 35% latte Domori
161 g panna 35%
12 g burro anidro
20 g pasta vaniglia Agrimontana
10 g liquore alla vaniglia 70°
33 g sciroppo di glucosio 40DE
2 g lecitina di soia liquida
26 g latte fresco intero

Fondere la copertura a 45°C in una caraffa ed aggiungere burro anidro e lecitina di soia. Scaldare la panna ed il latte a 40°C, aggiungere sciroppo di glucosio, pasta vaniglia e liquore. Unire le due masse e mixare con un frullatore ad immersione per 2 minuti. Lasciare cristallizzare in una teglia.

MACARON GIANDUIA E ARANCIA:

RIPIENO CENTRALE ALL'ARANCIA AMARA

500 g Marmellata di arance amare
Agrimontana

In una caraffa con frullatore ad immersione mixare leggermente la marmellata. Versare in una sac à poche monouso e tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo

GANACHE AL GIANDUIA ED ARANCIA

181 g Copertura latte Morogoro 38% Domori
7 g massa di cacao Arriba 100% Domori
9 g burro anidro
38 g pasta nocciola IGP chiara Agrimontana
2 g lecitina di soia liquida
190 g panna 35%
14 g latte fresco intero
20 g pasta di scorzone d'arancia candita
Agrimontana
45 g sciroppo di glucosio 40DE

Fondere la copertura e la massa di cacao a 45°C in una caraffa ed aggiungere burro anidro, pasta nocciola e lecitina di soia. Scaldare panna e latte a 40°C, aggiungerci la pasta d'arancia ed il glucosio, mixare e filtrare. Unire le due masse e mixare con un frullatore ad immersione per 2 minuti. Lasciare cristallizzare in teglia.