

# MACARONS FRESCHENZA MEDITERRANEA



Ricetta di Nicolas Boussin, MOF (Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie)  
e Chef Pâtissier a La Maison de la Crème Elle & Vire®  
e di Maxime Guérin, Formatore Pâtissier Chocolatier  
a La Maison de la Crème Elle & Vire®

## Macarons freschezza mediterranea

### Macaron

300 g farina di mandorle  
300 g zucchero a velo  
110 g albume (A)  
110 g albume (B)  
30 g zucchero  
300 g zucchero  
100 g acqua  
Cioccolato bianco grattugiato  
Scorza di limone verde

### Gelatina di limone

250 g purea di pera  
200 g polpa di limone  
150 g acqua  
25 g scorza di limone  
7 g timo in polvere  
250 g zucchero  
20 g destrosio  
13 g pectina NH

### Crema di guarnizione

400 g **American Cream Cheese Originale Elle & Vire®**  
100 g latte intero  
100 g **Excellence - Panna da montare 35,1% m.g. Elle & Vire®**  
150 g copertura di cioccolato bianco  
8 g gelatina (200c blooms)

### Macaron

Miscelare zucchero a velo e farina di mandorle. Cuocere i 300 g di zucchero e l'acqua a 110°C e versare gli albumi (A) tiepidi e leggermente montati con i 30 g di zucchero. Montare fino a raffreddamento quasi completo. Mescolare farina di mandorle e zucchero a velo, aggiungere gli albumi (B), e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e lucido. Con l'aiuto di un sac à poche formare i macaron su un tappetino di silicone o carta da forno. Spolverare con scorza di limone verde e cioccolato bianco grattugiato. Cuocere a 150°C a valvola aperta per circa 12 minuti in forno ventilato. Togliere dalla griglia e lasciar raffreddare.

### Gelatina di limone

Far bollire l'acqua, mettere in infusione timo in polvere e scorze di limone. Versare la polpa di limone e la purea di pera. Aggiungere la pectina mescolata con un po' di zucchero. Bollire, poi versare il destrosio e lo zucchero rimanente. Cuocere a 52°C. Mettere da parte.

### Crema di guarnizione

Far bollire latte e panna. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua, versare la copertura di cioccolato bianco, mixare e poi gradatamente aggiungere l'American Cream Cheese. Lasciare al freddo fino a quando avrà raggiunto la consistenza desiderata.

### Mise en place

Guarnire una conchiglia con della crema, inserire nel mezzo un punto di gelatina poi chiudere con un'altra conchiglia.



Elle & Vire Professionnel®

Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.a.

Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti - Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - ev@cormanitalia.it

www.elle-et-vire.com