

Macarons de frambuesa y fruta de la pasión

Ingrédients

- 25g de claras de huevo (1)
- 25g de claras de huevo (2)
- 68g de azúcar glas
- 68g de almendra molida
- 17g de agua
- 68g de azúcar en polvo
- 90g de puré de fruta de la pasión tipo Capfruit
- 100g de inspiración maracuyá de Valrhona
- 75g de chocolate Ivoire

Préparation

1. Para cambiar de los macarons clásicos, decidí hacer unos más grandes en forma de postres individuales, rellenos de frambuesas frescas y una ganache de puré de maracuyá/inspiración maracuyá/chocolate blanco.
2. En cuanto a los macarons, no hay cambios en la receta, es siempre la misma, simplemente hice conchas más grandes, e hice una ganache muy cremosa para tener un corazón un poco fluido.
3. Estos grandes macarons son súper frescos y ligeros, un muy buen postre para terminar una comida, especialmente con las temperaturas actuales ;-) ¡Voilà, ya saben todo, Manos a la manga pastelera!
4. Tamiza el azúcar glas y la almendra molida, luego añade las claras de huevo (1) y el colorante, mezclando bien.
5. A continuación, prepara el merengue italiano: prepara un almíbar con el agua y el azúcar en polvo.
6. Cuando alcance 110°C, empieza a batir las claras de huevo (2).
7. Cuando el almíbar esté a 118°C, viértelo en un hilo sobre las claras de huevo y sigue batiendo hasta obtener un merengue brillante.
8. Toma la mitad del merengue italiano y viértelo en la primera mezcla para aflojarlo.
9. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el resto del merengue italiano mezclando con la ayuda de una rasqueta o una espátula de silicona (esto es el macaronage).
10. Es necesario aflojar la masa para que sea homogénea y suave, pero nunca líquida; debe formar una cinta.
11. Coloca la mezcla de macarons en una manga pastelera con una boquilla lisa, luego forma las conchas (con esta cantidad deberías poder hacer randes conchas) en una bandeja cubierta con papel pergamino.
12. Aquí he utilizado el kit de mangas pasteleras Mastrad, que encontré súper práctico para el formado de los macarons y el relleno.
13. El kit está compuesto por dos mangas pasteleras de silicona que son reutilizables (normalmente utilizo mangas desechables, pero siempre es práctico tener unas reutilizables, y permite producir menos residuos cuando se hornea a menudo ;-) y además se lavan súper fácilmente), varias boquillas, un pequeño cepillo para limpiarlas, y un tapón y una pinza que permiten cerrar la boquilla cuando no se ha utilizado todo, lo cual me pareció muy bien pensado.
14. El kit también incluye un "sostenedor de manga" (ver fotos) que permite llenar la manga súper fácilmente.
15. Finalmente, las boquillas se enroscan en las mangas lo que permite cambiar de boquilla cuando se necesitan dos (o más) formados diferentes con la misma preparación.
16. Fue mi primera vez utilizando este kit, y aunque continuaré usando mangas desechables para ciertas preparaciones muy pegajosas por lo que no son fáciles de limpiar, creo que este sistema reutilizable es una súper idea para evitar comprar y tirar demasiadas mangas, así como para el cambio de boquilla cuando la

manga ya está llena.

17. Déjalos reposar durante 15 a 20 minutos (debes poder poner el dedo encima sin que la masa esté pegajosa) luego hornea la bandeja en el horno precalentado a 145°C con aire circulante durante unos quince minutos (la temperatura del horno y el tiempo de cocción son indicativos, tendrás que adaptarte a tu horno).

18. Una vez cocidas las conchas, déjalas enfriar antes de despegarlas del papel pergamino.

19. Calienta el puré de maracuyá hasta que hierva y viértelo en tres partes sobre los chocolates, removiendo bien después de cada adición para obtener una ganache lisa y brillante.

20. Coloca la ganache en el refrigerador para que tome consistencia.

21. *Esta ganache nunca estará muy dura, permanece suave, es intencional, pero si deseas tener una ganache que se mantenga mejor para una receta u otra, tendrás que cambiar las proporciones de chocolate y puré de fruta: usa más chocolate/inspiración y menos puré de maracuyá.

22. Montaje : Cantidad suficiente de frambuesas (8 a 10 por macaron, alrededor de) Coloca las frambuesas enteras en la mitad de las conchas de macaron, luego con una manga pastelera coloca en el centro la ganache de maracuyá.

23. Cierra con las conchas restantes, luego decora con un poco de ganache y mitades de frambuesa.

24. Refrigera por unas horas, ¡luego disfrútalos!