

Macarons al guacamole

Ingrédients

- 128g di zucchero a velo
- 128g di farina di mandorle
- 47g di albumi (1) a temperatura ambiente
- 47g di albumi (2) a temperatura ambiente
- 32g d'acqua
- 128g di zucchero semolato
- 2 avocado grandi
- 2 lime

Préparation

1. Per una volta, ecco una ricetta salata... o quasi: macarons al guacamole!
2. Il vantaggio di questi è che si possono fare all'ultimo momento, a differenza dei macarons tradizionali.
3. Infatti, è meglio riempirli poco prima della degustazione, poiché il guacamole tende a inumidire rapidamente le conchiglie.
4. Setacciate lo zucchero a velo e la farina di mandorle, quindi aggiungete gli albumi (1) mescolando bene.
5. Poi, preparate la meringa italiana: preparate uno sciroppo con acqua e zucchero semolato.
6. Quando raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi (2).
7. Quando lo sciroppo è a 118°C, versatelo a filo sugli albumi e continuate a montare finché non ottenete una meringa lucida.
8. Prendete la metà della meringa italiana e versatela nel primo impasto per ammorbidirlo, aggiungendo il colorante.
9. Quando l'impasto è omogeneo, aggiungete il resto della meringa italiana mescolando con una spatola o una marisa (questo è il macaronage).
10. Bisogna ammorbidire la pasta affinché sia omogenea e solida, ma assolutamente non liquida; deve formare il nastro.
11. Mettete il composto per macarons in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia, poi distribuite i gusci su una teglia foderata con carta da forno.
12. Personalmente li lascio asciugare prima di cuocerli, ma alcune persone non lo fanno e funziona bene anche così, quindi vedete voi ;-). Una volta che l'impasto non si incolla più quando si appoggia il dito sopra (circa 15-20 minuti), spolverizzate i gusci con spezie per guacamole e infornateli in forno preriscaldato a 145°C per 12 a 14 minuti (la temperatura del forno e i tempi di cottura sono indicativi, probabilmente dovrete fare una o due prove per trovare la combinazione giusta a casa vostra).
13. Una volta cotti i gusci, lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla carta da forno.
14. Guacamole: 2 avocado grandi Spezie per guacamole a piacere lime Frullate gli avocado con il lime e le spezie, quindi mettete il guacamole in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia.
15. Montaggio: Disporre i gusci di macarons a due a due.
16. Mettete la vostra ganache in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia, quindi farcite la metà dei gusci.
17. Cercate di fare questo passaggio all'ultimo momento, altrimenti i macarons rischiano di inumidirsi troppo.