

Macarons allo sciroppo d'acero

Ingrédients

- 128g di zucchero a velo
- 128g di farina di mandorle
- 47g di albumi (1)
- 47g di albumi (2)
- 32g di acqua
- 128g di zucchero semolato
- 3g di gelatina
- 112g di panna liquida intera
- 90g di zucchero d'acero
- 165g di mascarpone

Préparation

1. Per realizzare una delle mie log di Natale, avevo comprato zucchero d'acero e avevo voglia di usarlo per una nuova ricetta.
2. Ho quindi deciso di farne una crema per farcire dei macarons, mescolando questo zucchero d'acero con della panna liquida e del mascarpone.
3. Se avete solo sciroppo d'acero e non zucchero, penso sia possibile realizzare questa farcitura ma facendo alcuni aggiustamenti per avere una buona consistenza.
4. Per il guscio, ho preso la ricetta di Pierre Hermé, si tratta qui di macarons con meringa italiana.
5. Setacciate lo zucchero a velo e la farina di mandorle, poi aggiungete gli albumi (1) mescolando bene.
6. Successivamente, preparate la meringa italiana: preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero semolato.
7. Quando raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi (2).
8. Quando lo sciroppo è a 118°C, versatelo a filo sugli albumi e continuate a montare fino a ottenere una meringa lucida.
9. Prendete metà della meringa italiana e versatela nel primo composto per allentarlo, aggiungendo il colorante se lo desiderate.
10. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il resto della meringa italiana mescolando con una spatola o una marisa (questo è il macaronage).
11. È necessario allentare l'impasto affinché sia omogeneo e morbido, ma soprattutto non liquido; deve formare il nastro.
12. Mettete il composto per macarons in una sac à poche con una bocchetta liscia, poi formate i gusci su una teglia rivestita di carta da forno.
13. Personalmente li lascio asciugare prima di infornarli, ma alcune persone non lo fanno e funziona bene anche così, quindi a voi la scelta ;-). Una volta che l'impasto non appiccica più quando si tocca con il dito (circa 15-20 minuti), infornate i gusci nel forno preriscaldato a 145°C per 12-14 minuti (la temperatura del forno e il tempo di cottura sono indicativi, probabilmente avrete bisogno di uno o due tentativi per trovare la giusta combinazione a casa vostra).
14. Una volta cotti i gusci, lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla carta da forno.
15. Mettete le foglie di gelatina a ammorire in acqua fredda.
16. Scaldate 35- di panna liquida, poi fate sciogliere la gelatina dentro.
17. A parte, montate il resto della panna liquida a chantilly aggiungendo poco a poco il mascarpone e lo zucchero d'acero.

18. Poi, aggiungete la panna mescolata con la gelatina.
19. Riponete la crema ottenuta in frigorifero per almeno 2 ore.
20. Montaggio: Tirate fuori la crema d'acero dal frigorifero.
21. Ha una consistenza un po' spumosa, montatela un po' per ottenere una consistenza più cremosa, poi mettetela in una sac à poche.
22. Farcite metà dei gusci con la crema d'acero, poi chiudeteli con il secondo guscio.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com