

Macarons al lampone e frutto della passione

Ingrédients

- 25g di albumi (1)
- 25g di albumi (2)
- 68g di zucchero a velo
- 68g di mandorle in polvere
- 17g di acqua
- 68g di zucchero semolato
- 90g di purea di frutto della passione tipo Capfruit
- 100g di ispirazione passione di Valrhona
- 75g di cioccolato bianco Ivoire

Préparation

1. Per cambiare dai classici macaron, ho deciso di farne di più grandi come dessert individuali, farciti con lamponi freschi e una ganache di purea di frutto della passione/ispirazione passione/cioccolato bianco.
2. Per quanto riguarda i macaron, nessun cambiamento nella ricetta, è sempre la stessa, ho semplicemente distribuito con la tasca da pasticciare gusci più grandi, e ho fatto una ganache molto cremosa per avere un cuore un po' fluido.
3. Questi grandi macaron sono super freschi e leggeri, un ottimo dessert per finire un pasto, soprattutto con le temperature attuali ;-). Ecco, sapete tutto, alle vostre tasche da pasticciare!
4. Setacciate lo zucchero a velo e la farina di mandorle, quindi aggiungete gli albumi (1) e il colorante mescolando bene.
5. Successivamente, preparate la meringa italiana: preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero semolato.
6. Quando raggiunge 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 fino a ottenere una meringa lucida.
8. Prendete metà della meringa italiana e versatela nel primo composto per ammorbidirlo.
9. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il resto della meringa italiana mescolando con una spatola (è la fase di macaronaggio).
10. Bisogna ammorbidire l'impasto perché sia omogeneo e flessibile, ma soprattutto non liquido; deve formare il nastro.
11. Mettete il composto per macaron in una tasca da pasticciare munita di bocchetta liscia, quindi formate i gusci (con questa quantità dovrete riuscire a fare randi gusci) su una teglia ricoperta di carta forno.
12. Qui ho usato il kit di tasche da pasticciare Mastrad, che ho trovato super pratico per formare i macaron e la farcitura.
13. Il kit è composto da due tasche da pasticciare in silicone quindi riutilizzabili (solitamente uso tasche monouso, ma è sempre pratico averne di riutilizzabili, e permette di produrre meno rifiuti quando si fa spesso pasticceria ;-)) e in più si lavano super facilmente), di diversi beccucci, di una piccola spazzola per pulirli, e di un tappo e una pinza che permettono di chiudere il beccuccio quando non si è utilizzato tutto, cosa che ho trovato ben pensata.
14. Il kit comprende anche un "porta-tasca" (vedi le foto) che permette di riempire la tasca super facilmente.
15. Infine, i beccucci si avvitano alle tasche il che permette di cambiare beccuccio quando si ha bisogno di due (o più) lavori diversi con la stessa preparazione.
16. È stata la mia prima volta con questo kit, e anche se continuerò a usare tasche monouso per alcune preparazioni molto appiccicose quindi non facili da pulire, trovo che questo sistema riutilizzabile sia un'ottima

idea per evitare di comprare e gettare troppe tasche, così come per cambiare beccuccio quando la tasca è già piena.

17. Lasciateli crostare per 15-20 minuti (dovreste poter posare il dito sopra senza che l'impasto sia appiccicoso) poi infornate la placca nel forno preriscaldato a 145°C ventilato per una quindicina di minuti (la temperatura del forno e il tempo di cottura sono dati indicativamente, dovrete adattarvi al vostro forno).

18. Una volta cotti i gusci, lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla carta forno.

19. Portate la purea di passione a ebollizione poi versatela in tre volte sui cioccolati mescolando bene dopo ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e lucida.

20. Mettete la ganache al fresco perché si addensi.

21. *Questa ganache non sarà mai molto dura, rimane morbida, è voluto, ma se volete avere una ganache che si tiene meglio per una ricetta o un'altra, dovrete cambiare le proporzioni di cioccolato e purea di frutta: mettete più cioccolato/ispirazione e meno purea di passione.

22. Montaggio : QS di lamponi (8 a 10 per macaron, circa) Disponete i lamponi interi sulla metà dei gusci di macaron, poi formate un cerchio al centro con la ganache passione.

23. Chiudete con il resto dei gusci, poi decorate con un po' di ganache e mezzi lamponi.

24. Mettete al fresco per qualche ora, poi deliziatevi!