

# Macaron tiramisù

## Ingrédients

- 150g di zucchero a velo
- 150g di farina di mandorle
- 55g di albumi (1) a temperatura ambiente
- 55g di albumi (2) a temperatura ambiente
- 37g di acqua
- 150g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 25g di zucchero
- 200g di mascarpone
- 3g di caffè solubile (circa 1 cucchiaino)

## Préparation

1. Era da tantissimo tempo che non facevo i macarons, quindi quando ho visto la quantità di albumi che avevo in frigo ho pensato che fosse l'occasione giusta!
2. Avevo anche un barattolo di mascarpone aperto quindi il gusto era già deciso, macarons al tiramisù.
3. Il ripieno è davvero semplice da realizzare, in 5 minuti è pronto, basta avere un uovo fresco a portata di mano poiché si consumerà crudo.
4. Altrimenti si tratta della mia solita ricetta per i gusci di macaron, vi spiego il mio procedimento oltre a temperatura/tempo di cottura, ma per i macarons bisogna soprattutto conoscere il proprio forno, quindi potrebbe essere necessario adattare questi passaggi!
5. Ai vostri sac à poche!
6. Setacciate lo zucchero a velo e la farina di mandorle, quindi aggiungete gli albumi (1).
7. Poi, preparate la meringa italiana: preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero semolato.
8. Quando raggiunge 110°C, iniziate a montare gli albumi (2).
9. Quando lo sciroppo è a 118°C, versatelo a filo sugli albumi e continuate a montare fino ad ottenere una meringa lucida.
10. Prendete metà della meringa italiana e versatela nel primo composto per ammorbidirlo.
11. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il resto della meringa italiana mescolando con una spatola (è il macaronage).
12. Quando il composto forma un nastro, versatelo in un sac à poche munito di una bocchetta liscia di circa 1cm.
13. Distribuite i gusci su una teglia rivestita di carta da forno.
14. Lasciateli asciugare per circa 15 minuti all'aria (quando ci passate il dito sopra, delicatamente ovviamente, se non incolla sono pronti per cuocerli).
15. ).
16. Nel frattempo, preriscaldate il forno a circa 140°C (da adattare ovviamente secondo il vostro forno).
17. ).
18. Cospargete i gusci di cacao in polvere con un setaccio.
19. Infornate i gusci per circa 12 minuti di cottura.
20. Fateli raffreddare prima di staccarli dalla carta da forno.
21. Separate l'albume dal tuorlo dell'uovo.

22. Mischiate il tuorlo d'uovo con il caffè, lo zucchero e il cacao.
23. Aggiungete poi con la spatola il mascarpone.
24. Infine, montate l'albume a neve e aggiungetelo delicatamente al composto precedente.
25. Farcite metà dei gusci con la crema, quindi chiudete i macarons.
26. Lasciateli in frigorifero per alcune ore prima di gustarli!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)