

Macarons de framboesa e maracujá

Ingrédients

- 25g de claras de ovo (1)
- 25g de claras de ovo (2)
- 68g de açúcar de confeitador
- 68g de farinha de amêndoa
- 17g de água
- 68g de açúcar refinado
- 90g de purê de maracujá tipo Capfruit
- 100g de inspiração de maracujá de Valrhona
- 75g de chocolate Ivoire

Préparation

1. Para variar dos macarons clássicos, decidi fazer uns maiores ao estilo de sobremesas individuais, recheados com framboesas frescas e um ganache de purê de maracujá/inspiração de maracujá/chocolate marfim.
2. No que diz respeito aos macarons, não há mudança na receita, continua a mesma, apenas fiz conchas maiores, e fiz um ganache muito cremoso para ter um coração um pouco fluido.
3. Esses grandes macarons são super frescos e leves, uma ótima sobremesa para encerrar uma refeição, especialmente com as temperaturas atuais ;-) Pronto, você sabe tudo, mãos às mangas de confeitaria!
4. Peneire o açúcar de confeitador e a farinha de amêndoa, depois adicione as claras de ovo (1) e o corante, misturando bem.
5. Em seguida, prepare a merengue italiana: prepare uma calda com água e açúcar refinado.
6. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras de ovo (2).
7. Quando a calda estiver a 118°C, despeje-a em fio sobre as claras de ovo e continue a bater até obter um merengue brilhante.
8. Pegue metade do merengue italiano e despeje no primeiro preparo para relaxá-lo.
9. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o restante do merengue italiano, misturando com a ajuda de uma espátula ou de uma colher de silicone (isso é o macaronage).
10. É preciso relaxar a massa para que fique homogênea e flexível, mas não líquida; deve formar uma fita.
11. Coloque a mistura de macarons em uma manga de confeitaria equipada com um bico liso, depois faça as conchas (com esta quantidade você deve conseguir fazer grandes conchas) sobre uma assadeira forrada com papel manteiga.
12. Aqui usei o kit de mangas de confeitaria Mastrad, que achei super prático para confeitaria os macarons e o recheio.
13. O kit é composto por duas mangas de confeitaria de silicone, portanto reutilizáveis (costumo usar mangas descartáveis, mas é sempre prático ter reutilizáveis, e permite produzir menos resíduos quando se faz doces com frequência ;-)) e além disso, elas são super fáceis de lavar), diferentes bicos, uma pequena escova para limpar, e uma tampa e um grampo que permitem fechar o bico quando não se usou tudo, o que achei muito bem pensado.
14. O kit também inclui um "suporte de manga" (ver as fotos) que permite preencher a manga super facilmente.
15. Finalmente, os bicos são rosqueáveis nas mangas, o que permite mudar o bico quando se precisa de dois (ou mais) confeitos diferentes com o mesmo preparo.
16. Foi minha primeira vez usando este kit, e mesmo que eu continue a usar mangas descartáveis para alguns preparos muito pegajosos e difíceis de limpar, acho que este sistema reutilizável é uma ótima ideia para evitar

comprar e descartar muitas mangas, assim como para a mudança de bico quando a manga já está cheia.

17. Deixe-os secar por 15 a 20 minutos (você deve poder tocar neles sem que a massa fique pegajosa) e depois coloque a assadeira no forno pré-aquecido a 145°C com ventilação por cerca de quinze minutos (a temperatura do forno e o tempo de cozimento são indicativos, você precisará se adaptar ao seu forno).

18. Depois que as conchas estiverem assadas, deixe esfriar antes de removê-las do papel manteiga.

19. Leve o purê de maracujá para ferver e depois despeje em três partes sobre os chocolates, mexendo bem após cada adição para obter um ganache liso e brilhante.

20. Coloque o ganache na geladeira para que endureça.

21. *Este ganache nunca será muito duro, permanece flexível, é assim mesmo, mas se você quiser um ganache que fique mais firme para uma receita ou outra, precisará alterar as proporções de chocolate e purê de frutas: coloque mais chocolate/inspiração e menos purê de maracujá.

22. Montagem: QS de framboesas (8 a 10 por macaron, cerca de) Coloque as framboesas inteiras na metade das conchas de macaron, depois confeite o ganache de maracujá no centro.

23. Feche com as conchas restantes, depois decore com um pouco de ganache e meia framboesa.

24. Guarde na geladeira por algumas horas, depois é só se deliciar!