

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Macarons

I macarons sono dei dolcetti colorati a base di farina di mandorle, albume e zucchero, sviluppati in Francia ma da un discendente italiano: l'amaretto, che in francese si traduce con il termine "macaron". La mandorla è il vero ingrediente che accomuna l'amaretto ai macarons, quest'ultimi sono composti da due dischi colorati di meringa alla mandorla accoppiati con crema ganache dai più svariati sapori.

Con il nostro preparato anche le ricette che sembrano difficili diventano facili da fare con pochi semplici accorgimenti pratici e un minimo di meticolosa attenzione: è composto con ingredienti selezionati, quali una farina di mandorle dalla grana molto fine ed un albume montante in polvere, che con l'aggiunta di sola acqua permette di ottenere dei deliziosi, leggeri e raffinati macarons dalla forma liscia e rotondeggiante, con la tipica "coroncina" spumosa alla base.

A voi non resta che scegliere l'aspetto, aggiungendo alla miscela neutra i coloranti che preferite e personalizzando poi a piacere la farcitura (ganache).

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **mandorle** pelate, **albume** in polvere, amido di mais, emulsionanti (E475, E471), aromi, addensante (gomma xantano).

Il prodotto può contenere tracce di **glutine**, **latte**, **soia**, **semi di sesamo** e **senape** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua tiepida (30°C)	50	100	200
Colorante a piacere pref. in polvere	Q.B.	Q.B.	Q.B.

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Montare con la frusta a media velocità tutti gli ingredienti assieme, ottenendo una massa liscia, omogenea e leggermente consistente: è una operazione da fare con una certa attenzione per il conseguimento di un risultato finale soddisfacente.

Poi con sac à poche e bocchetta liscia di 8-9 mm colare su una teglia foderata con carta da forno, formando dei piccoli cerchi tutti uguali di circa 2-2,5 cm di diametro, distanziandoli l'uno dall'altro dato tendono a dilatarsi un po'.

Casomai utilizzare il dorso di un cucchiaino per appiattire eventuali sbavature. Lasciare quindi a riposare per 60-90 minuti (si deve formare una crosticina in superficie, che a contatto con le dita non deve appiccicare).

Infornare a 150°C per 15-20 minuti. Attenzione alla temperatura: una più alta temperatura rischia di crepare i gusci.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1833 kJ (438 kcal)
GRASSI	15,9 g
di cui acidi grassi saturi	2,7 g
CARBOIDRATI	70,7 g
di cui zuccheri	66,1 g
FIBRE	2,6 g
PROTEINE	9,9 g
SALE	0,01 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060