

MACARON CARAMELLO E BURRO SALATO

Ricetta di Rony Parijs

Dosi per 75 macaron

BASE MACARON

• Farina di mandorle	495 g
• Zucchero semolato	495 g
• Zucchero	495 g
• Acqua	165 g
• Albumi (1)	165 g
• Albumi (2)	165 g
• Pizzico di sale	1



Mescolare la farina di mandorla con lo zucchero semolato. Setacciare. In una casseruola, fare uno sciroppo con acqua e zucchero, portarlo a 110 °C. Montare gli albumi (1) con un pizzico di sale. Versare gradualmente lo sciroppo a 110 °C sugli albumi montati e mixare a velocità media per 5 minuti. La temperatura della meringa deve tornare a 45 °C. Incorporare gli albumi (2) freddi nella meringa e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare la farina di mandorle miscelata con lo zucchero. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, fluido e abbastanza compatto.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☞ Per ottenere macaron dalla forma più uniforme, utilizzare gli albumi **ben freddi**, conservati in frigorifero per almeno due giorni prima della preparazione.
- ☞ In "emergenza", si possono congelare gli albumi e poi scongelarli fino a scioglimento prima dell'uso.

FINITURA E COTTURA

Dressare i macaron su una teglia ricoperta da carta da forno. Cuocere in forno a 140 °C per circa 14/16 minuti. Far scivolare i macaron, aiutandosi con la carta da forno, su un piano da lavoro pulito e freddo.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☞ Il guscio dei macaron si forma meglio sulla carta da forno, riducendosi i tempi di cottura di qualche minuto, mentre i tappetini di silicone sono isolanti e non fanno passare il calore.
- ☞ Mettendo i macaron su un piano da lavoro pulito e freddo, si raffredderanno più rapidamente ed eviteranno di asciugarsi sulla teglia calda.

FARCITURA CARAMELLO E BURRO SALATO

• Zucchero	190 g
• Acqua	50 g
• Glucosio	33 g
• Panna Corman Selection 35% mg	125 g
• Bastoncino di vaniglia	1
• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi (1)	50 g
• Cioccolato bianco	75 g
• Sale Maldon	2,5 g
• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi (1)	200 g

Realizzare un caramello con acqua, zucchero e glucosio, senza farlo diventare troppo scuro. Scaldare la panna con il bastoncino di vaniglia e portare ad ebollizione. Versare la panna calda sul caramello. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, senza farlo attaccare sul fondo della pentola. Aggiungere il burro (1) tagliato a pezzetti e incorporarlo bene nel caramello. Lasciare raffreddare a 50 °C e versare il caramello sul cioccolato con il sale Maldon. Realizzare un'emulsione e lasciare raffreddare a 28 °C. Aggiungere il burro (2) a temperatura ambiente e mescolare con l'aiuto di una marisa. Mescolare il composto in planetaria per ottenere una crema leggera.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☞ Prima di aggiungerlo al composto, setacciare il sale Maldon per ottenere dei cristalli più fini ed uniformi.

#cormanitalia



MISE EN PLACE

Farcire e accoppiare i gusci dei macaron. Lasciare raffreddare in frigorifero a 15 °C per una notte, per ottimizzare gusto e consistenza.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ⌚ Per conservare i macaron più a lungo, congelarli a -18 °C. Per lo scongelamento, abbassare a 4 °C per 6 ore e tirare fuori prima dell'utilizzo.
- ⌚ Alcune idee di ripieni alternativi sono: crema al cocco, nocciola pralinata, vaniglia...

#cormanitalia

