Iginio Massari The Sweetman, i macarons al frutto della passione. VIDEO

massari-3-da052a81

MACARONS AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Ingredienti

Meringa all’italiana
150 g di zucchero semolato
36 ml di acqua
55 g di albume
Secondo impasto
150 g di polvere di mandorle bianche
150 g di zucchero velo
55 g di albume
1 baccello di vaniglia
Ganache al frutto della passione
200 g di panna
200 g di purea di frutto della passione
400 g di cioccolato bianco
20 g di glucosio
10 g di gelatina ammorbidita in acqua fredda
Guarnizione
Polvere d’oro q.b.

Preparazione

Meringa all’italiana
Portare l'acqua con lo zucchero a 121°C (misurare con termometro). Nel frattempo iniziare a montare

gli albumi. Quando lo sciroppo arriva a 121°C versarlo a filo negli albumi mentre montano, poi montare a massima velocità fino all'ottenimento di una meringa ferma e tiepida.

Secondo impasto

Setacciare zucchero a velo e polvere di mandorle. Mescolare con un cucchiaio l’albume, con la miscela di polveri e il baccello di vaniglia.

Ricoprire con la pellicola e conservare in frigorifero.

Ganache al frutto della passione

Portare a bollore la panna, il glucosio e la purea di frutta e versare sul cioccolato finemente tritato, incorporare la gelatina sciolta. Attendere qualche secondo e girare con la frusta con movimenti concentrici, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Lasciar raffreddare una notte in frigorifero. Utilizzare la crema con un sac a poche senza lavorarla.

Macaronage

Appena la meringa arriva a 50° incorporarla poco alla volta al primo impasto, mescolando con un tarocco. Versare l'impasto in sac à poche con bocchetta da 11 cm di diametro e dare le forme su un tappetino di silicone.

Lasciar riposare i macarons per 30 minuti/1 ora. Sono pronti per essere infornati quando toccandoli l'impasto non resta sul dito. Cuore per 12/15 minuti a 160° (forno statico) o 130° (forno ventilato).

Sfornare i macarons e farli raffreddare.

Guarnizione

Spennellare con colorante oro in polvere.

Iginio Massari The Sweetman