Alessandro Borghese Kitchen Sound, i macaron ai lamponi. VIDEO

borghese-macaron-459d62af

MACARON AI LAMPONI

Tempo:*
Costo:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 24 pezzi:
Per i macaron:
5 albumi
60 g di zucchero semolato
300 g di zucchero a velo
150 g di mandorla bianca in polvere
colorante alimentare in polvere rosso q.b.
Per la ganache al lampone:
130 g di panna fresca
30 g di burro a pomata
100 g di polpa di lampone
20 g di miele
280 g di cioccolato fondente al 72%

Preparazione:
Per i macaron: in una planetaria montare ad alta velocità 5 albumi d’uovo, aggiungendo piano piano mentre montano 60 g di zucchero semolato e una punta di colorante rosso in polvere. Nel frattempo mescolare e setacciare 300 g di zucchero a velo con 150 g di polvere di mandorle bianca. Quando

l’albume risulterà ben montato con l’aiuto di una marisa far cadere a pioggia la polvere di mandorle zuccherate e mescolare fin quando risulterà una massa cremosa semiliquida e non spumosa. Questa operazione si chiama macaroner, è un passaggio determinante per ottenere lo sviluppo tipico del macaron con base piatta e cupola stondata.
Con l’ausilio di una tasca da pasticceria con bocchetta liscia nr 12 formare su una teglia con carta da forno delle grosse nocciole a distanza regolare per permettere una cottura omogenea. È consigliabile far aderire la carta da forno alla teglia spalmando un po’ di burro a pomata su tutta la superficie della teglia. Sollevare la teglia a circa 20 cm dal piano e lasciarla cadere dritta per fare assestare i macaron. Lasciare asciugare per almeno 20 minuti a temperatura ambiente, comunque sia il tempo necessario per preriscaldare il forno a 200°C. Cuocere per 12 minuti a 160° C.
Per la ganache al lampone: portare a bollore 130 g di panna con 20 g di miele. Versare il composto su 280 g di copertura fondente 72% tritata grossolanamente e messa in una ciotola. Con l’aiuto di un mixer omogeneizzare la crema. Aggiungere, infine, 30 g di burro reso a pomata e 100 g di polpa di lamponi. Omogeneizzare finché risulti una massa ben liscia. Poi metterla in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia nr 12 lasciandola raffreddare per almeno un’ora prima della farcitura dei macaron.
per la farcitura: una volta freddi sollevare e capovolgere dalla carta da forno la metà dei gusci, e con una tasca da pasticcere a punta liscia nr 8 farcirli in centro formando una nocciola con la ganache. Appoggiare l’altro guscio esercitando un movimento rotatorio da sinistra verso destra, in modo tale da garantire una chiusura uniforme.
Prima di servirli è consigliabile lasciar maturare per alcune ore i macaron farciti in una scatola chiusa, in un ambiente fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno