

Macarons Arándano



Toofruit® Arándano

N° 1556

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Conchas Macarons

Almendras en polvo: 380 g	Azúcar fino: 380 g
Azúcar glas: 380 g	Agua: 110 g
Toofruit® Arándano: 25 g	Clara de huevos (B): 140 g
Clara de huevos (A): 140 g	

Mezclar la harina de almendra, el azúcar glas y el Toofruit® Arándano, y tamizar.

Añadir las claras de huevo (A) y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Calentar el azúcar y el agua. Cuando el jarabe alcance 115°C, comenzar a montar las claras (B) a punto de nieve.

Cuando el jarabe alcance 120°C, verterlo sobre las claras y montar el merengue italiano.

Cuando el merengue esté a 45°C, incorporarlo a la masa de macaron. Mezclar enérgicamente (macaronar) hasta obtener una masa lisa, ligeramente fluida y que se extienda un poco.

Escudillar sobre bandeja con papel de horno o tapete de cocción (tipo fibra de vidrio).

Hornear en horno ventilado a 160°C durante 14 minutos.

2. Relleno de arándano

Pasta de almendra: 750 g	Toofruit® Arándano: 75 g
Clara de huevos: 75 g	

Mezclar los 3 ingredientes. Rellenar los macarons y dejar reposar en refrigeración durante 24 h para que maduren.

Almacenar en congelador o refrigerador y consumir en un plazo de 3 a 4 días.

Philibert
SAVOIRS

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984