

Macaron Vainilla-Fresa



Toofruit® Fresa

N° 1547

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Conchas Macarons (48 piezas)

Almendras en polvo: 450 g	Claros huevos (B) : 175 g	Claros huevos (A) : 190 g
Azúcar glas: 450 g	Azúcar: 500 g	Colorante rojo
Toofruit® Fresa: 100 g	Agua: 150 g	

Cocer el azúcar y el agua a 118°C. Preparar un merengue italiano con las claras (A).

Colocar las claras (B) en el *Tant pour Tant* y añadir el merengue italiano.

Macaronar hasta obtener una textura en forma de cinta

Colocar sobre un papel de horno y espolvorear las conchas con semillas de sésamo.

Hornear en horno ventilado a 130°C durante 16 minutos.

2. Chantilly vainilla

Nata: 750 g	Masa con gelatina: 42 g
Chocolate blanco: 150 g	Vaina de vainilla: 1 pièce

Hervir la nata con la vaina de vainilla y añadir la masa de gelatina.

Verter todo sobre el chocolate blanco fundido y triturar con batidora.

Dejar reposar toda la noche. Al día siguiente, montar la preparación.

3. Chantilly fresa

Nata: 750 g	Masa con gelatina: 42 g	Agua: 225 g
Chocolate blanco: 150 g	Toofruit® Fresa: 75 g	

Hervir la nata con la vaina de vainilla y añadir la masa de gelatina.

Verter todo sobre el chocolate blanco fundido y triturar con batidora.

Añadir la pasta de Toofruit® (Toofruit® + agua) y luego triturar.

Dejar reposar toda la noche. Al día siguiente, montar la preparación.

Montaje

Colocar la chantilly sobre una concha de macaron y cerrar con otra concha.