



Ricetta N. RE000085

Registrata in data 08 Dic 2015 alle ore 14:47

da LEOPOLDO INFANTE

Macarons agli struffoli

La ricetta dei popolarissimi dolci francesi riveduta e corretta in chiave natalizia napoletana da Leopoldo Infante.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 25 persone

per i gusci

g 250 di zucchero a velo

g 200 di farina di mandorle

g 170 di albume d'uovo

g 250 di zucchero semolato

g 75 d'acqua

colorante alimentare giallo q.b.

per la ganache:

g 320 di cioccolato bianco

g 180 di panna fresca liquida

g 40 di miele

1 bicchierino di brandy

g 10 di scorza di arancio grattugiata

g 50 di struffoli non conditi sbriciolati

per la decorazione

miele

diavolilli colorati

Preparazione

In una grossa ciotola mescolare tutto lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il colorante poi incorporare metà dell'albume fino a creare un composto omogeneo e corposo. a parte montare il restante albume con 25 g di zucchero semolato, nel frattempo portare ad ebollizione il restante zucchero con l'acqua fino a raggiungere la temperatura di 110°. Aggiungere il composto bollente agli albumi precedentemente montati a neve. Montare il tutto e fare intiepidire fino ad una temperatura di circa 50°, aggiungere poco alla volta il tutto alla miscela con il colorante fino ad ottenere un impasto fluido, omogeneo e lucido. con una sac a poche formare su di una teglia con carta da forno dei dischetti del diametro di circa 4 cm. far riposare fino al formarsi i una patina opaca asciutta. infornare a 160° per circa 20 minuti, lasciar raffreddare e staccare delicatamente i gusci dalla carta da forno.

Per la ganache: portare ad ebollizione la panna fresca e a parte mettere a bagno maria il cioccolato bianco. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare il tutto energicamente cercando di incorporare dell'aria. lasciar raffreddare fino a che il composto non raggiunga una certa densità, inserirlo in una sac a poche e farcire i gusci accoppiandoli. per la decorazione: spennellare di miele uno dei gusci e aggiungervi dei diavolilli. lasciar riposare in frigo per 24 ore.

Vino consigliato

Dubl + metodo classico da uve di Greco