

Autori Vari

Macarons

le ricette dell'eleganza



e-book

Edizione digitale Libricette.eu



MACARONS **le ricette dell'eleganza**

Questo e-book è stato realizzato da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog SLELLY di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso le proprie ricette e immagini e che restano gli unici proprietari e responsabili dei propri contenuti.

Coordinamento editoriale: LIBRICETTE.eu

Grafica: Paola Uberti

www.libricette.eu

info@libricette.eu

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale degli autori ed è riguardata dalla licenza Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia.

Pubblicazione senza scopo di lucro, distribuzione gratuita.

Le fotografie contenute in questa pubblicazione sono di proprietà degli autori ad eccezione di quelle alle pagine 1, 3, 5, 30, scaricate dal sito pixabay.com, libere da copyright con licenza Creative Commons CC0.



Storia dei macarons

Di Maria Antonietta Grassi.

Piccoli scrigni di bontà dalla forma rotonda, friabili all'esterno e con un tenerissimo cuore di crema ganache o marmellata o altri tipi di creme: sto naturalmente parlando dei macarons.

Il macaron o macaron francese è un pasticcino a base di meringhe, ottenuto da una miscela d'albume d'uovo, farina di mandorle, e zucchero granulato che forma due dischetti a cupola molto lisci con una circonferenza guarnita d'increspature e la base piatta.

La ricetta del macaron è identica a quella dell'amaretto morbido ma è differente la lavorazione che, nel macaron, porta al caratteristico sviluppo a forma di cupoletta con un gradinetto sul bordo.

Questi deliziosi pasticcini possono essere di due tipi: il macaron de Paris, composto da una ganache cremosa racchiusa fra due meringhette che ne riprendono i colori e il macaron Lorraine, una piccola meringa con farina di mandorle che somiglia ad un biscotto.

Contrariamente a quanto si crede queste piccole bontà, non sono d'origine francese ma italiana.

Comparvero per la prima volta in Europa alla fine del 1200 con l'espansione delle popolazioni d'origine ebraica in Andalusia. Era consuetudine, infatti, negli otto giorni della Pasqua Ebraica, consumare dolci senza farina e lievito; si diffusero poi nei paesi confinanti compresa l'Italia e subirono varie modificazioni. Anche il nome ha un'etimologia che richiama sia la parola greca, sia indica il "dolce ben augurale", sia il maccherone italiano con riferimento alla sua forma tondeggiante.

L'arrivo in Francia dei macarons risale addirittura al 1533, quando Caterina de Medici andò sposa ad Enrico II di Francia e i suoi cuochi personali li introdussero a corte, ma non ancora

nella versione colorata che conosciamo. Il loro gradimento si diffuse a tal punto che nel 1682 fu proclamato dolce di corte.

Erano i dolci preferiti di Maria Antonietta e fu per soddisfare il suo senso estetico che s'iniziò a colorarli, seguirono poi una serie d'evoluzioni fino al 1862 quando fu fondata la pasticceria Ladurée che si specializzò proprio nella loro produzione.

Louis Ernest Ladurée rivoluzionò i macarons creando il pasticcino così come lo conosciamo oggi.

La pasticceria Ladurée rimase un piccolo gioiello fino al 1997 quando fu rilevata dal gruppo Holder e portata alla ribalta internazionale: prima il ristorante-sala da the sugli Champs Elysées e poi l'apertura di negozi anche a Milano, Monaco, Londra, Dublino, Tokyo, Zurigo, Ginevra e Losanna.

I macarons sono venduti in deliziose scatole dai colori acquerello e col marchio scritto in corsivo dorato, piccole opere d'arte anch'esse, assolutamente da conservare!

A rendere famoso al grande pubblico i macarons ha contribuito, negli scorsi anni, il film di Sofia Coppola sulla vita di Maria Antonietta facendoli diventare un simbolo chic e trendy dal profumo inebriante. Inizia quindi la macaron mania con l'uscita di libri e corsi ad hoc. Sono così invitanti da essere diventati anche protagonisti di molti matrimoni illustri.

Alberto e Charlene di Monaco hanno scelto come bomboniera una scatola di macarons della celebre pasticceria, proposti nelle ricette appositamente create, in edizione limitata, per il Royal Wedding.

La scatola, prodotta in serie limitatissima, era color avorio e oro, decorata con i nomi degli sposi e degli stemmi principeschi, simbolo del Principato di Monaco.

In questi ultimi tempi, questi deliziosi pasticcini hanno subito un'ulteriore evoluzione grazie a Franck Déville, che ha creato quelli salati.

Il 12 aprile questo creativo pasticcere ha presentato a Milano, in via Correnti, presso "Attimi di Gusto", una variegata linea di macarons con abbinamenti e gusti tra i più disparati, dal classico con la ganache al cioccolato fino ad arrivare a quello con il caramello al burro salato. A settembre è prevista la presentazione della nuova linea salata per l'aperitivo. Anche la boutique del gusto di Franck Déville ha sedi in varie parti d'Europa.

In Italia, oltre alla già citata "Attimi di Gusto" di Milano, si possono gustare queste delizie per il palato anche a Torino nella boutique "Pascal Caffet" nella centralissima Piazza Castello.

E dunque, che aspettate? Cimentatevi anche voi con le ricette di seguito proposte e stupite e deliziate i vostri ospiti!

Eh bien, bon travail!



Le ricetta

MACARONS AI FRUTTI DI BOSCO

Autore: Antonella Degrassi

Blog: [La Casetta di cioccolato](#)

INGREDIENTI PER 40 MACARONS CIRCA

Per i macarons:

200 gr di mandorle in polvere
200 gr di zucchero a velo
50 ml di acqua
200 gr di zucchero semolato
150 gr di albumi (divisi in due parti da 75 gr)

Per la ganache:

1 foglio di gelatina
2 uova
100 gr di zucchero semolato
un cucchiaino di Maizena
300 gr di frutti di bosco (io ho usato quelli surgelati)
150 gr di burro a pezzetti



La ricetta di questo pasticcino francese è di Eleonora Colagrosso, foodblogger. Il suo blog è Burro e miele.

Eleonora, nel suo post, scrive che per prepararlo si è ispirata alla ricetta di un famoso pasticciere Alsatiano, Cristophe Felder, invece il ripieno, la ganache ai frutti di bosco, è tutta farina del suo sacco. La ringrazio perché mi è stata accanto virtualmente, visto che abita all'estero, mentre mi cimentavo in questa non facile ricetta.

PROCEDIMENTO

Iniziamo con il preparare la ganache ai frutti di bosco, sarebbe meglio farla il giorno prima, così diventerà più gustosa. Mettiamo in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per almeno 10 minuti. In un pentolino sbattiamo leggermente le uova con lo zucchero e la maizena.

Se come me usate i frutti di bosco surgelati, scongelateli in microonde.

Mescoliamo gli ingredienti a fuoco dolce.

Incorporiamo la frutta e sempre mescolando portiamo a bollore e lasciamo addensare un poco.

Facciamo consumare continuando a mescolare.

Spegniamo il fuoco e aggiungiamo la gelatina ben strizzata, facciamola sciogliere mescolando bene e per finire uniamo il burro ammorbidito, tagliamo a pezzetti e amalgamiamo bene. Se preferite, passatela al setaccio per eliminare i semi. Mettiamo a riposare in frigorifero fino a quando si sarà raffreddata.

Ora dedichiamoci all'impasto dei macarons.

Mettiamo in un mixer la farina di mandorle insieme allo zucchero a velo e maciniamo per 30 secondi alla massima velocità, in modo da avere la stessa consistenza.

In un pentolino, possibilmente con un triplo fondo, mettiamo lo zucchero semolato con l'acqua, riscaldiamo a fuoco medio.

Mettiamo il termometro nello sciroppo e controlliamo la temperatura.

Mentre lo zucchero cuoce, versiamo i primi 75 grammi di albumi nella planetaria. Quando il termometro inizia a segnare 114°, cominciamo ad avviare la planetaria a tutta velocità per montare gli albumi.

Nel momento in cui il termometro indica 118°, abbassiamo la velocità e versiamo poco a poco lo zucchero cotto sugli albumi montati.

Versiamo il colorante preferito, io ho usato il rosso.

In una terrina versiamo gli altri gr.75 di albumi e il mix di polvere di mandorle e zucchero a velo, mescoliamo e uniamo un po' dell'impasto di meringa colorata.

Mescoliamo il resto della meringa avendo cura di grattare il fondo e i bordi del recipiente per amalgamare il tutto perfettamente. La preparazione deve avere una consistenza semi liquida ed essere omogenea.

Mettiamola in un sac-a-poche con il beccuccio tondo di almeno mm.8 e, su una placca rivestita di carta forno, formiamo delle palline appiattite. Un consiglio, battete da sotto la placca da forno per rendere liscia la parte esterna dei macarons. Inforniamo a forno ventilato e già preriscaldato a 160° per 12 minuti. Consiglio importante: prima di preparare sulla stessa placca altri macarons dovete aspettare che sia fredda o adoperarne un'altra.

Quando si saranno raffreddati riempiamo una metà con la ganache e ricopriamo con l'altra metà del macaron. Se riuscite, fateli riposare in frigorifero per una notte, il gusto ne risulterà esaltato.

MACARONS AL CIOCCOLATO CON MOUSSE DI YOGURT AL MIELE

Autore: Arianna Mazzetta

Blog: [Saparunda's kitchen
blog](#)

INGREDIENTI PER 20 MACARONS

Per i macarons:

200 gr di zucchero a velo
200 gr di mandorle in
polvere
200 gr di zucchero
semolato
2 x 80 gr di albumi
50 ml di acqua
20-25 gr di cacao amaro

Per la mousse:

125 g di yogurt bianco
molto denso (io ho
utilizzato quello preparato
da me, ma quello greco
va benissimo)
60 ml di panna fresca
4 cucchiaini di miele di
corbezzolo
1 foglio di gelatina
1 albume
1 cucchiaino di zucchero



PROCEDIMENTO

Per la mousse:

Mettere il foglio di gelatina a bagno in acqua fredda. Mescolare in un pentolino la panna e il miele. Scaldare senza far raggiungere il bollore. Aggiungere la gelatina strizzata e mescolare fino a farla sciogliere completamente. Spegnerne il fuoco e lasciar intiepidire.

Montare a neve l'albume e aggiungere il cucchiaino di zucchero solo quando inizia a "diventare solido". Unire lo yogurt alla panna e lentamente, mescolando dall'alto verso il basso, l'albume montato. Lasciar riposare in frigorifero per qualche ora, meglio tutta la notte.

Per i macarons (ricetta presa dal libro "Macarons " di José Maréchal):

Preriscaldare il forno a 150°C.

Mixare lo zucchero a velo e lo zucchero semolato in modo che le due polveri siano almeno simili per consistenza. In una casseruola riscaldare l'acqua con lo zucchero semolato, vigilando che la temperatura dello sciroppo non superi i 115° C.

Montare lentamente a neve 80 gr di albumi e aumentare la velocità quando la temperatura dello sciroppo supera i 105°C. Spegnerne il fuoco dello sciroppo quando la temperatura è 115°C e versarlo a filo sottile sugli albumi a neve, continuando naturalmente a sbattere gli albumi (formando quindi la meringa) per 10 minuti circa in modo da raffreddarla un poco. Mescolare la polvere di zucchero a velo e mandorle e il cacao setacciato con gli albumi non sbattuti (gli altri 80 gr) in modo da ottenere una pasta omogenea.

Incorporare 1/3 circa della meringa alla pasta di mandorle per diluirla un poco, utilizzando una spatola morbida, poi aggiungere il resto della meringa eseguendo con cura il macaronage (mescolare dal fondo verso l'alto e dai bordi verso il centro del recipiente per "rompere" leggermente la meringa). La miscela ottenuta deve essere liscia, omogenea e leggermente fluida.

Riempire con la pasta la tasca da pasticciere (o una siringa se vi riesce più comodo) con una bocchetta di 8 mm. Sistemare un foglio di carta da forno sulle placche (per sigillarlo potete bagnare precedentemente la placca) e incominciare a realizzare delle sfere della dimensione che preferite, tutte uguali e ben distanziate.

Picchiettare il fondo della placca e lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente (croûtage).

Infornare per 14 minuti. Sforare e appoggiare delicatamente la carta da forno su un piano di lavoro umidificato per far staccare i gusci più facilmente. Una volta raffreddati, utilizzando una tasca con bocchetta di 8 mm, guarnire la metà dei gusci con la mousse al miele, ricoprire con l'altra metà, e lasciar riposare in frigo per almeno un'ora.

Meglio aspettare di più, ma resistere è dura!

MACARONS CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E MARMELLATA DI CILIEGIE FATTA IN CASA

Autore: Mariella Messina

Blog: [Artisticakes by Mariella](#)

INGREDIENTI PER 20 MACARONS

Per i macarons:

200 gr di zucchero a velo
200 gr di mandorle in polvere
200 gr di zucchero semolato
2 x 80 gr di albumi
50 ml di acqua
20-25 gr di cacao amaro

Per la mousse:

125 g di yogurt bianco molto denso (io ho utilizzato quello preparato da me, ma quello greco va benissimo)
60 ml di panna fresca
4 cucchiaini di miele di corbezzolo
1 foglio di gelatina
1 albume
1 cucchiaino di zucchero



PROCEDIMENTO

Per i macarons.

Montare l'albume (possibilmente vecchio di 2 giorni, tenuto in frigo), quando inizia a schiumare aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato, fino ad ottenere un composto denso e fermo, a questo punto se si vuole si può unire il colorante, ricordando che verrà più chiaro di come vediamo gli albumi montati, dato che dobbiamo ancora aggiungere le farine.

In un robot da cucina unire lo zucchero a velo, la farina di mandorle e la farina 00, in modo da mixarle bene e avere una consistenza il più possibile uguale, l'una all'altra.

Trasferiamo in una ciotola capiente gli albumi montati a neve e delicatamente, con l'aiuto di una spatola uniamo le farine setacciate, mescolando dall'alto in basso, per non smontare il composto (maccarronaggio).

Riempire la sache à poche con bocchetta rotonda e sulla teglia rivestita di carta da forno formare delle sfere il più possibile uguali come dimensioni, appoggiando la bocchetta sulla placca e tirando via.

Riscaldare il forno, se ventilato a 180°, se statico a 200°, quando inforniamo abbassiamo la temperatura di 20° circa, cuocere circa 6-7 min, dopodiché girare la teglia e cuocere finché i macarons saranno lucidi e stabili.

Dopo la cottura, lasciare che si raffreddino in modo che si stacchino facilmente dalla carta da forno, se no potremmo rischiare di frantumarli.

Per la ganache al cioccolato bianco.

Bollire la panna e il miele, versare sul cioccolato fatto a pezzetti, mescolare bene e aggiungere infine il burro e il rhum.

Lasciare rassodare in frigo.

Per la marmellata di ciliegie.

Lavare accuratamente le ciliegie, asciugarle con carta da cucina e denocciolarle.

In una casseruola mettere a bollire le ciliegie con lo zucchero, fino a raggiungere la temperatura di 110°.

Rendere più fine la consistenza mixando qualche secondo con un minipimer e lasciar raffreddare.

Assemblaggio.

Con una spatola o un coltello spalmare metà guscio con la ganache al cioccolato e l'altra metà con la marmellata di ciliegie, unire le parti.

MACARONS CRAQUELÈ AL CAFFÈ CON PROFUMO DI VANIGLIA

Autore: Chiara Carta

Blog: [Tatami Chic](#)

INGREDIENTI PER 12 MACARONS

Per i macarons:

120g farina di mandorle
220g zucchero a velo
4 albumi di uova medie
vecchi di 2 giorni
50g zucchero semolato
un pizzico di sale
2 cucchiaini di caffè
solubile

Per la farcia:

100 gr di miele
500 ml di latte
1 tuorlo d'uovo
10g di amido mais
1 stecca di vaniglia



Questa ricetta richiede una premessa: si tratta di una variante della preparazione classica.

Le varianti dei classici rendono più ricco il mondo della cucina: l'aspetto "craquelé" dei macarons di Chiara è voluto, non si tratta quindi di un errore, né tanto meno di una ricetta non riuscita.

PROCEDIMENTO

Preparate il forno a 155°C lasciando all'interno la placca da forno, rivestita con la carta.

Nella ciotola del mixer mettete la farina di mandorle e lo zucchero a velo, ben setacciati.

Montate a neve ferma gli albumi con il pizzico di sale, aggiungendo lentamente lo zucchero semolato.

Unite il composto ottenuto alle farine, amalgamando dall'alto verso il basso per non far smontare le chiare.

Per la farcia

Miscelare l'uovo con l'amido, lo zucchero, il miele e la stecca di vaniglia e portare a ebollizione mescolando continuamente fino ad una consistenza cremosa.

Trasferire l'impasto in una sacca da pasticciare e formare tanti cerchi sulla teglia calda di forno.

Infornare a 160 gradi per 15 minuti.

Una volta cotti e raffreddati, farcire con la crema e unire 2 biscotti così da ottenere dei perfetti macarons!

MACARONS DI AMARENE E MACARONS DI PISTACCHIO

Autore: Marina Riccitelli

Blog: Meri in Cucina

INGREDIENTI PER 15 MACARONS

Per i macarons:

220 g. di zucchero a velo

120 g. di farina di
mandorle

3 albumi (che saranno stati
separati dai tuorli almeno
due giorni prima,
conservati in frigo coperti
e che dovranno poi essere
utilizzati a temperatura
ambiente)

25 g. di zucchero semolato
qualche goccia di aroma
di limone

Per le ganaches
all'amarena e al
pistacchio:

75 g. di cioccolato bianco

150 g. di panna

2 cucchiaini di sciroppo di
amarena

1 cucchiaino di pasta dolce
di pistacchio



PROCEDIMENTO

Preparare il composto per le ganaches con un giorno di anticipo: scaldare la panna senza farla bollire e aggiungerci il cioccolato bianco spezzettato.

Mescolare e farlo sciogliere. Dividere in due il composto e unire ad ognuno il proprio aroma. Conservare in frigorifero.

Preparazione dei macarons: frullare insieme la farina di mandorle e lo zucchero a velo, utilizzando il mixer ad intermittenza per non far scaldare la miscela. In un'altra terrina montare a neve gli albumi con l'aroma di limone, incorporare gradualmente lo zucchero semolato.

Quando gli albumi saranno una neve sodissima, dividerli in due terrine ed aggiungere in ognuna il colorante alimentare frullando con il mixer ad alta velocità.

A questo punto dividere la miscela di zucchero e farina ed unirla, setacciandola, ai rispettivi albumi con l'aiuto di una spatola liscia e mescolando dal basso verso l'alto.

Questa fase si chiama “macaronage” ed è quella più delicata: bisognerà ottenere una pasta densa e liscia che cadendo dalla spatola crei un nastro continuo. Quando si otterrà questo risultato sarà bene fermarsi per non far tornare liquido l'impasto.

Mettere il composto nel sac à poche e formare dei piccoli mucchietti all'interno di ogni cerchio sul tappetino per macarons. Qualora si usasse la carta forno, bisognerà avere l'accortezza di tagliarla a filo dell'interno della leccarda per evitare che si sposti mentre si lavora, bagnando precedentemente il fondo della leccarda per fissarla meglio.

Inizia ora la fase “croutage”: bisognerà lasciar riposare i nostri macarons per almeno 1 ora (anche più) per far sì che la pasta si asciughi in superficie.

Preriscaldare il forno a 150° ed infornarli per 10-13 minuti.

Una volta sfornati, aspettare che si raffreddi un pochino la teglia poi togliere delicatamente la carta forno o il tappetino e poggiarli su una superficie fredda.

È il momento di prendere le ganaches dal frigo e di montarle con una frusta elettrica.

Con l'aiuto di un sac à poche farcire un mezzo guscio di macaron e chiudere con l'altra metà.

Prima di assaporarli andrebbero conservati in frigorifero per almeno un giorno.

MACARONS CON GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA

Autore: Alessio Di Marco

Blog: [Sto Mondo e
Quell'Altro](#)

INGREDIENTI PER 25 MACARONS

Per i Macaron:

150 grammi di mandorle
interi

150 grammi di zucchero a
velo

100 grammi di albumi
(metà in una ciotola e
metà in un'altra)

170 grammi di
zucchero semolato (150 in
una ciotola e 20 nell'altra)
50 ml di acqua

Per la ganache:

125 ml di panna fresca

120 gr di cioccolato
fondente

qualche cucchiaino di
sciroppo d'arancia
scorzette



PROCEDIMENTO

Preparazione dei macarons.

Innanzitutto far tostare le mandorle, in padella o in forno per pochi minuti, quindi passarle al frullatore fino a formare una farina a cui andrete ad aggiungere lo zucchero a velo, azionare di nuovo il robot fino a creare un composto omogeneo.

Versare metà degli albumi sopra il composto di mandorle e zucchero, amalgamare per bene il tutto. Con lo sbattitore elettrico montare gli altri 50 grammi di albumi insieme a 20 grammi di zucchero, fino a ottenere una neve fitta. In un pentolino far sciogliere quello che resta dello zucchero semolato con 50 grammi di acqua, fino a formare uno sciroppo trasparente.

Riprendere lo sbattitore elettrico e versare lo sciroppo a filo sugli albumi

montati a neve, molto lentamente, continuate quindi a montare. Dovrete avere pazienza perché questa procedura impiegherà un po' di tempo, fino a che non avrete ottenuto un composto molto morbido e "spumoso".

Unire la farina di mandorle con il composto montato a neve e con una spatola compiere movimenti dall'alto verso il basso per incorporarli. Avrete così ottenuto il composto base dei macarons.

Inserire l'impasto in una sac-à-poche (ma anche in una siringa da pasticciare) che abbia una bocchetta liscia possibilmente di diametro piccolo, quindi sulla carta forno di cui avrete rivestito una teglia formare dei tondini (max 3cm di diametro) distanziati e lasciate riposare per un'oretta.

Quando la superficie non sarà più appiccicosa, ma anzi presenterà come una crosticina, allora saranno pronti per essere cotti.

Infornare quindi in forno preriscaldato a 150 °C per circa 15 minuti, tenendo conto che il tempo può variare, ma l'importante è che il fondo del macaron sia cotto, diciamo dorato, quindi spegnere il forno e posizionare i macarons e la carta da forno su una superficie fredda (il marmo) per farli raffreddare.

Se siete stati fortunati (ma basta anche seguire attentamente le indicazioni dei macaronisti) avrete ottenuto i tanto agognati dolcetti, caratterizzati perlopiù dalla presenza di un'increspatura lateralmente sulla superficie di appoggio.

Quando saranno freddi potrete riempirli con la crema che preferite, noi abbiamo scelto una ganache al cioccolato aromatizzata all'arancia.

Preparazione della ganache.

Scaldare a bagnomaria la panna con il cioccolato e lo sciroppo. Quando il tutto sarà divenuto un composto liquido toglierlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare per qualche minuto, quindi porre in frigo. Potrete usare la ganache quando avrà la consistenza di una crema spalmabile.

A questo punto potete farcire i macarons con la crema e lungo il bordo laterale guarnite con le scorzette di arancia tagliate a quadratini.

MACARONS AL CIOCCOLATO

Autore: Alessio Di Marco

Blog: [Sto Mondo e
Quell'Altro](#)

INGREDIENTI PER 40 MACARONS

Per i macarons:

3 albumi

210 gr di zucchero a velo
setacciato

125 gr di farina di
mandorle (o mandorle
tritate molto finemente)

30 gr di zucchero a velo

Per il ripieno:

100 gr di cioccolato
fondente

30 gr di farina di mandorle

60 gr di zucchero a velo

30 gr di burro

70 gr di panna da cucina



PROCEDIMENTO

Macarons

Mettete nel mixer i 250 gr di zucchero a velo, precedentemente setacciato, insieme alla farina di mandorle. Azionate il mixer fino ad amalgamare per bene gli ingredienti ed ottenere una polvere molto fine.

A parte montate gli albumi a neve. Verso la fine unite i 30 gr di zucchero a velo. Mescolando dal basso verso l'alto unite alla massa la polvere sopra ottenuta. Versate il tutto in una sac à poche con bocchetta liscia diametro 10.

Disponete della carta da forno sopra delle teglie ed iniziate a formare dei piccoli mucchietti tondi (circa di 3 cm di diametro). Lasciateli riposare per almeno 2 - 3 ore (questo serve per far sì che in cottura si crei la classica cupoletta).

Infornate a 150° per 15 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare togliendoli però dalla teglia del forno. Io ho fatto scivolare la carta forno sopra il ripiano della cucina.

Ripieno

Mettete lo zucchero a velo in un tegamino e caramellatelo (quando diventa color oro scuro è pronto).

A parte sciogliete il burro con la panna e unitevi il caramello una volta pronto. Mescolate velocemente il tutto e rimettete il composto sul fuoco per qualche altro minuto.

A parte preparate il cioccolato tritato finemente e aggiungetelo al composto sopra. Mescolate con cura il tutto e unitevi la farina di mandorle. Lasciate raffreddare. Questa crema andrà utilizzata per farcire i macarons.

Bon Appetit!

MACAROTES

**Macarons semisalati con
confettura agrodolce di
carote al rosmarino**

Autore: Paola Uberti

Blog: [SLELLY](#)

INGREDIENTI PER 40 MACARONS

Per i macarons:

100 grammi di farina di
mandorle finissima

100 grammi di zucchero a
velo NON VANIGLIATO

100 grammi di zucchero
semolato

80 grammi di albume
d'uovo a temperatura
ambiente

7.5 dl di acqua

Colorante alimentare
arancio

Sale fino q.b.

Pepe bianco macinato al
momento q.b.

Per la confettura

agrodolce di carote al
rosmarino:

600 grammi di carote

150 grammi di cipolla
bianca (pesata già
mondata)

6 cucchiaini di aceto di riso
o di mele

12 cucchiaini di zucchero di
canna

olio extravergine di oliva
q.b.

sale fino q.b.

pepe bianco macinato al
momento q.b.

rosmarino fresco q.b.



“Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe,
calme et volupté.”

Quale frase potrebbe esprimere l'intima
essenza dei macarons meglio di questa,
tratta da L'Invitation au Voyage di
Baudelaire?

Calma, bellezza, lusso e voluttà come
“mete” di un viaggio in un mondo
ideale.

I macarons si offrono a noi in tutta la
loro seducente particolarità.

L'ordine della loro forma perfetta, sulla quale lo sguardo scivola in un'ammirazione infinita.

La bellezza dei colori vibranti o del bianco immacolato e della giustapposizione di due piccole meringhe che racchiudono la farcitura suscitando il ricordo di un morbido abbraccio.

Il lusso insito nella loro raffinatezza, nella compostezza dell'insieme che si concede un'unica, vezzosa licenza cromatica.

La calma che è richiesta nell'assaporarli lentamente per godere del sapore delicato e vellutato delle mandorle e di quello gioioso del ripieno e per sentire la consistenza morbida racchiusa nello scrigno croccante della meringa.

La voluttà, compagna di ogni peccato di gola che si rispetti. Quello stato che prende possesso delle nostre anime quando osserviamo i macarons esposti in eleganti vetrine: piccole e graziose delizie che scatenano un irresistibile desiderio di possesso.

I macarons sono oblio e al contempo sublimazione dei sensi. Quando rompono gli argini della pasticceria dolce, racchiudendo in sé l'emozione saporita del sale, si caricano di un ulteriore strumento di seduzione, manifestandosi in una "forma di gusto" inaspettata e sorprendente.

PROCEDIMENTO

Strumenti da predisporre in anticipo.

Due capaci terrine

Setaccio per farine

Pentolino con fondo spesso

Caramellometro (termometro per sciroppi e caramello)

Planetaria con frusta o sbattitore elettrico

Spatola di silicone

Bacinella contenente acqua freddissima

Almeno due ampie teglie rivestite di carta da forno perfettamente aderente al fondo

Preparo i macarons.

Dispongo tutti gli ingredienti e gli strumenti sul piano di lavoro.

FASE 1 – PREPARAZIONE DEL TPT (Tant pour Tant)

Mesco lo accuratamente la farina di mandorle e lo zucchero a velo per poi setacciare il tutto in una capace terrina. Metto da parte.

FASE 2 – REALIZZAZIONE DELLA MERINGA ITALIANA

In un pentolino dal fondo spesso inserisco lo zucchero semolato e l'acqua.

Accendo la fiamma al minimo e, senza mescolare, porto lo sciroppo a 105°C, misurando la temperatura con l'apposito caramellometro.

Raggiunta la temperatura, inizio a sbattere metà degli albumi a bassa velocità in planetaria o con uno sbattitore elettrico in una capace ciotola.

Nel frattempo controllo lo sciroppo di zucchero: quando avrà raggiunto i 115°C, metto un attimo da parte gli albumi, tolgo il pentolino dal fuoco e ne bagno il fondo nella bacinella contenente l'acqua freddissima per fermare la cottura.

Riprendo a sbattere gli albumi aumentando la velocità della macchina e versando lo sciroppo a filo, facendolo colare lungo le pareti della terrina onde evitare schizzi.

Continuo a montare la meringa fino a che sarà intiepidita. Metto da parte.

La meringa deve essere soda e lucida e formare una "punta" arcuata verso il basso sulla sommità della frusta tenuta in orizzontale.

FASE 3 – PREPARAZIONE DELLA PASTA DI MANDORLE

Mesco lo il TpT (miscela di farina di mandorle e zucchero a velo) con i restanti albumi fino ad ottenere una pasta molto soda.

Aggiungo una generosa presa di sale e una macinata di pepe bianco. Mescolo ancora.

Unisco il colorante alimentare in quantità sufficiente ad ottenere un colore molto intenso (mescolando il TpT alla meringa, il colore sbiadirà un poco).

FASE 4 – MACARONAGE

Utilizzando la spatola di silicone, amalgamo un terzo della meringa alla pasta di mandorle per diluirla leggermente.

Aggiungo il resto della meringa mescolando con movimenti regolari dall'alto verso il basso e dall'esterno verso l'interno della terrina.

Continuo a lavorare sino a ottenere un composto molto morbido, liscio e omogeneo: la meringa deve essere lievemente “rotta” e non troppo aerata. Per verificare la giusta consistenza della mescola, prelevo una discreta quantità della stessa con la spatola che appoggio sul piano di lavoro: il composto deve rilassarsi sulla spatola allargandosi lentamente. Con un'eccessiva lavorazione si otterrebbe un impasto troppo molle che impedirebbe ai Macarons di assumere la tipica forma a cupola e di formare la coroncina frastagliata, mentre una mescola troppo montata e aerata provocherebbe inevitabilmente la rottura superficiale dei Macarons.

FASE 5 – POCHAGE

Inserisco il composto in una sacca da pasticcere munita di bocchetta liscia.

Spremo piccole quantità di composto sulla teglia rivestita di carta da forno creando dischi piatti e regolari del diametro di 3,5 cm, ben distanziati l'uno dall'altro. Per facilitare l'operazione posso utilizzare un tappeto da macarons in silicone oppure posso tracciare i cerchi con un pennarello nero a punta fine su un foglio di carta da forno che copro con un secondo foglio, fissando con graffette per evitare che l'impasto venga a contatto con l'inchiostro.

I dischi dovranno essere posizionati in file alternate, secondo l'ordine a “Quinconce” o a “scacchiera”.

FASE 6 – CROÛTAGE

Questo è un processo critico e di fondamentale importanza per la riuscita dei macarons.

Una volta realizzati i dischi di impasto (pochage), lascio riposare gli stessi sino a quando avranno formato una pellicola superficiale e saranno diventati opachi. Eseguo la prova “sfioro” per verificare che sia arrivato il momento di informare: toccando con molta delicatezza un disco, l'impasto non deve attaccarsi al dito.

Il tempo di riposo varia a seconda della temperatura della pasta e a seconda della temperatura e dell'umidità dell'ambiente: generalmente sono necessari non meno di 30 minuti.

FASE 7 – COTTURA

Ottenuto un perfetto croûtage, riscaldo il forno a 150°C, modalità ventilata.

Raggiunta la temperatura, inforno la teglia e lascio cuocere dai 10 ai 15 minuti, tenendo sotto controllo il prodotto. Se i dischi tendono a gonfiare troppo rischiando di screpolarsi o spaccarsi apro lo sportello del forno per dissipare un po' di calore. Ruoto la teglia di 180°C a metà cottura per uniformare la stessa.

I dischi devono creare una cupola leggermente schiacciata coronata da un bordo frastagliato alla base.

Estraggo dal forno e lascio raffreddare completamente.

Preparo la confettura agrodolce di carote.
Affetto finemente la cipolla.

Riduco le carote in una dadolata finissima.

Scaldo un po' di olio extravergine d'oliva in una padella e vi rosolo la cipolla per alcuni minuti avendo cura di non farla bruciare. Abbasso la fiamma e lascio stufare sino a che la cipolla diventa morbidissima e trasparente.

Alzo la fiamma e unisco la dadolata di carote, lo zucchero di canna, una presa di rosmarino finemente tritato, una presa di sale, una macinata di pepe e l'aceto di riso o di mele.

Riduco la fiamma al minimo, copro e lascio cuocere sino a quando le carote sono morbidissime e il composto ha assunto la consistenza di una densa confettura. Assaggio per regolare di sapore (la confettura deve essere spiccatamente agrodolce e il rosmarino deve essere percettibile).

Spengo la fiamma e frullo il composto per omogeneizzare e lisciare. Lascio raffreddare completamente.

Farcisco i macarons disponendo una discreta quantità di confettura sulla base di un disco e chiudendo con un altro. Presso leggermente, ma senza far fuoriuscire la farcitura. I macarons possono essere conservati in frigorifero per 24 ore in un contenitore a chiusura ermetica.

Indice delle ricette

MACARONS AI FRUTTI DI BOSCO	7
MACARONS AL CIOCCOLATO CON MOUSSE DI YOGURT AL MIELE	10
MACARONS CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E MARMELLATA DI CILIEGIE FATTA IN CASA	12
MACARONS CRAQUELÈ AL CAFFÈ CON PROFUMO DI VANIGLIA	14
MACARONS DI AMARENE E MACARONS DI PISTACCHIO	16
MACARONS CON GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA	18
MACARONS AL CIOCCOLATO	21
MACAROTES	23
Macarons semisalati con confettura agrodolce di carote al rosmarino	



MACARONS
le ricette dell'eleganza

E-book

Coordinamento editoriale LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu