

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Macaron |
| Ovablanca | 250 | G | * Mezclar Ovablanca con el agua y batir a velocidad máxima por lapso de 10 minutos hasta lograr la consistencia de un merengue.
* Tamizar el polvo de almendras y el azúcar impalpable.
* Incorporar la clara de huevo y el colorante, a la mezcla anterior.
* Agregar el Merengue.
* Mezclar en forma envolvente hasta lograr una mezcla homogénea. Colocar la pasta en manga con boquilla lisa nro 9.
* Realizar espirales de 18 cm de diámetro sobre planchas siliconadas.
* Hornear inmediatamente a 150° por 12 minutos (8 minutos con tiraje cerrado y 4 minutos con tiraje abierto).
 |
| Agua | 95 | G |
| Azúcar Impalpable | 250 | G |
| Polvo de Almendras | 250 | G |
| Claras | 95 | G |
| Colorante Rosa | 1 | G |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Bizcocho de Frambuesa |
| Tegral Satin Cream Cake | 250 | G | * Mezclar Tegral Satin Cream Cake con los huevos, la pulpa de frambuesa y el aceite durante dos minutos a velocidad media.
* Esparcir la mezcla en una placa cubierta con papel manteca, hasta lograr un espesor de 1 cm.
* Hornear a 180°C durante 12 minutos.
 |
| Huevos | 85 | G |
| Pulpa de Frambuesas | 70 | G |
| Aceite | 50 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Crema Diplomata de Coco |
| Leche | 100 | G | * Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría. Reservar.
* Entibiar la leche de coco y la leche.
* Incorporar Cremy 4x4 y batir durante 3 minutos.
* Agregar la gelatina previamente hidratada.
* Batir chantipak a medio punto.
* Mezclar ambas preparaciones con movimientos envolventes. Reservar en manga.
 |
| Leche de Coco | 150 | G |
| Cremy 4x4 | 140 | G |
| Chantypak | 300 | G |
| Gelatina sin sabor | 7 | G |
| Agua Fría | 35 | G |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Armado |
| Macarons | 4 | U | * Para armar la torta colocar un espiral de macaron como base.
* Realizar copos en toda la circunferencia del macaron con la crema diplomata de coco intercalando con frambuesas frescas o frutillas.
* En el centro colocar una fina capa de mermelada de frambuesas. Sobre esta un espiral de crema diplomata.
* En el centro insertar un disco de bizcocho de frambuesa.
* Terminar con mas crema diplomata.
* Finalizar la torta con el espiral de macaron y decorar con frambuesas o frutillas frescas.
 |
| Bizcocho de Frambuesa | 2 | U |
| Crema Diplomata de Coco | 700 | G |
| Frambuesas o Frutillas Frescas | 500 | G |
| Mermelada de Frambuesas | 200 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 2 tortas de 1300 g.