

# Receta | Macaron de Maracuyá



## Ingredientes Macaron

Ovablanca	250	g
Agua	85	g
Azúcar Impalpable	250	g
Harina de Almendras	250	g
Claras	85	g
Colorante Amarillo	c/n	

## Procedimiento

- Mezclar Ovablanca con el agua y batir a velocidad máxima hasta lograr un merengue muy consistente.
- Dentro de un bowl, mezclar y tamizar el polvo de almendras con el azúcar impalpable y el colorante en polvo.
- Agregar las claras y mezclar, formando una pasta consistente.
- Incorporar el merengue en forma envolvente hasta integrar por completo.
- Sobre una placa siliconada y con una manga pastelera con boquilla lisa, dosificar botones de 3 cm de diámetro, aproximadamente, colocándolos en forma intercalada.
- Inmediatamente llevar a horno a 145°C por lapso de 18/20 minutos con tiraje cerrado.

# Receta | Macaron de Maracuyá

## Ingredientes Relleno Maracuyá

<b>Cremfil Maracuyá</b>	760	g
-------------------------	-----	---

## Ingredientes Ganache

<b>Chantypak</b>	250	g
------------------	-----	---

<b>Belcolade Selection Semiamargo</b>	250	g
---------------------------------------	-----	---

<b>Manteca</b>	50	g
----------------	----	---

## Procedimiento

- Colocar el relleno en una manga con una boquilla lisa y realizar un aro sobre la tapa del macaron, dejando un espacio vacío en el centro.

## Procedimiento

- Hervir la crema **Chantypak** y volcar sobre el chocolate.
- Mezclar hasta que el chocolate se disuelva por completo.
- Cuando la preparación descienda a los 40°C, incorporar la manteca y mixear para homogeneizar.
- Cubrir la ganache con un film a contacto y llevar a frío hasta que solidifique.
- Llenar una manga con la ganache y llenar el espacio interior del aro de maracuyá.
- Colocar la segunda tapa del macaron.

## Tips & Trucos

Una vez rellenos los macarons, dejarlos reposar 24 hs en refrigeración, bien tapados, para que la humedad del relleno ablande las tapas para que, al morderlos, su consistencia sea blanda.

## Rendimiento

Rinde 76 piezas de 30 gr c/u.