

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Macarons al cacao

DOSI PER: 27 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 13 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 55 MINUTI DI RIPOSO



Quanta bontà in un dolcino così piccolo! Il **macarons al cacao** sprigiona un'esplosione di gusto, reso particolare anche dalle diverse consistenze.

I macarons sono dei dolcetti francesi nati nel laboratorio della Pasticceria Ladurée.

Sostanzialmente, i macarons, sono formati da due dischetti di meringa al cacao che vengono farciti con ganache al cioccolato e accoppiati insieme.

I **Macarons** si possono cucinare in tantissimi gusti e possono essere farciti con crema al burro, ganache o marmellata, giocando con colori e ripieni si troverà sempre una combinazione nuova e

piacevole da scoprire.

Oggi ti proponiamo la versione al cacao, molto golosa. Sentirai tutta la bontà di questo piccolo dolce sciogliersi in bocca: la crosticina sottile esterna, il dischetto morbido e la crema al cioccolato fondente ti faranno vivere un'esperienza quasi catartica!

Ora non ti resta che provarli!

INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 175 gr
FARINA DI MANDORLE 100 gr
ALBUMI ca. 3 albumi medi - 100 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr
FARINA 00 15 gr
CACAO AMARO 4 gr

PER LA CREMA DI FARCITURA

CIOCCOLATO FONDENTE al 52% - 120 gr
PANNA FRESCA NON ZUCCHERATA 100 gr
BURRO 10 gr

PREPARAZIONE

1 Dato che la ganache potrà essere utilizzata per riempire i macarons solo una volta raffreddata, ti consiglio di prepararla in anticipo sui macarons.

Posiziona la tavoletta di cioccolato in un tagliere e, con un coltello a lama piatta, inizia a tritarlo grossolanamente.



- 2 Prendi un pentolino e versaci la panna fresca liquida e il burro. Trasferisci il tegame sul fuoco e quando il liquido sfiorerà il bollore spegni il fuoco e unisci il cioccolato fondente tritato.





- 3 Mescola con una frusta a mano finchè il cioccolato non sarà del tutto sciolto e la ganache avrà un aspetto liscio e cremoso. Lascia raffreddare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.





4 Nel frattempo che la ganache si raffredda, pesa gli albumi e mettili in una scodella

capiente. Unisci lo zucchero semolato e monta per almeno 10 minuti con le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Tieni da parte.





5 Ripassa la farina di mandorle in un mixer in modo da renderla super fine.



- 6 Setaccia in una ciotola la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la farina e il cacao e mescola.





- 7** Unisci gli albumi montati alle polveri, poco per volta, usando una spatola con movimento delicato dal basso verso l'alto.

In poco tempo otterrai l'impasto dei Macarons al cacao, che dovrà essere fluido, ma non troppo liquido, né troppo denso.





8

Adesso metti l'impasto ottenuto in una sac a poche con bocchetta liscia.

Aiutati mettendo il sacchetto della sac a poche in un contenitore cilindrico e aggiungi il composto a cucchiariate.



- 9 Fodera una teglia con della carta forno e crea dei dischetti di circa 4 cm di diametro, utilizzando la sac à poche in verticale. Per agevolare l'operazione, potresti disegnare la sagoma dei dischetti direttamente sulla carta da forno o utilizzare un tappettino per Macarons. Con queste dosi dovresti ottenere circa 54 dischetti da suddividere in più teglie.



10 Lascia riposare i Macarons al cacao (croutage) a temperatura ambiente, fino a quando, toccando la superficie, non risulterà più appiccicosa. Ci vorranno circa 55 minuti - 1 ora.

Inforna nel forno statico preriscaldato a 155° per 13 minuti.

Una volta cotti lasciali raffreddare nella teglia.



11 A questo punto riprendi la ganache al cioccolato e inseriscila in un'altra sac à poche con bocchetta liscia non troppo grande.

Ricopri la parte interna di un dischetto di meringa con la ganache: per ottenere un lavoro esteticamente gradevole riempi la superficie del macarons partendo dall'esterno procedendo in cerchi concentrici verso l'interno.





12 Copri il ripieno con un'altro dischetto di meringa, in questo modo ottieni il macaron che farai riposare in frigo per almeno 3 ore così che la farcitura si solidifichi.





CONSERVAZIONE

I Macarons al cacao si conservano in frigorifero per 1 settimana, all'interno di un contenitore ermetico o in una scatola di latta o coperti con pellicola trasparente.

Si sconsiglia la congelazione.

CONSIGLIO

Puoi cambiare la farcitura dei macarons al cacao, utilizzando una ganache al cioccolato bianco o una crema al burro aromatizzata come più ti piace. Ottima anche la crema alla vaniglia o al caffè. Potresti anche provare una farcitura fruttata, ad esempio della confettura di lamponi, che si sposa perfettamente con il cacao del dolcetto.