Iginio Massari The Sweetman, dolci macarons "esagerati" di Tamara

massari-6-6656181b

MACARONS

Ingredienti

Impasto

150 g di mandorle macinate finemente

150 g di zucchero a velo

30 g + 100 g di albume

1 g di colorante verde in gel

50 g d'acqua

165 g di zucchero semolato

Crema ganache alla menta e cioccolato bianco

150 g di cioccolato bianco

125 g di panna liquida

15 g di sciroppo di menta

20 g di burro

Foglioline di menta fresca

Decorazione

150 g di cioccolato fondente tritato

Preparazione

Impasto

Macinare finemente le mandorle con lo zucchero a velo in un mixer. Versare le polveri in una ciotola grande con i 30 g di albume e il colorante e amalgamare il tutto.

Cuocere lo zucchero semolato con l'acqua in una piccola casseruola, possibilmente munita di

beccuccio, portandolo a una temperatura di 112°C. Nell'attesa montare gli albumi restanti in una planetaria e quando lo sciroppo sarà cotto, unirlo agli stessi versando a filo e moderando la velocità. Riprendere la montatura a velocità sostenuta, fino ad abbassare la temperatura del composto a 40°C. Incorporare gradualmente la meringa ottenuta alla pasta di mandorle e lavorare la massa sbattendola con un cucchiaio a spatola fino a renderla più fluida. Riempire un sac à poche con l'impasto e modellare i macarons su una teglia coperta di carta da cottura. Lasciarli a riposare per 20/30 minuti prima di metterli in forno, fino a che si formi una crosticina in superficie. Cuocere a 140°C per 15 minuti a "valvola aperta".

Crema ganache alla menta e cioccolato bianco

Unire le foglie di menta fresca alla panna liquida, preferibilmente dalla sera prima così che rilascino tutto l'aroma. Mettere in un tegame, aggiungere lo sciroppo di menta e portare a ebollizione. Nell'attesa sminuzzare il cioccolato con un coltello, quindi scioglierlo versandovi sopra la panna bollente dopo avere tolto le foglioline. Lavorare con una frusta per formare la crema e completare incorporando il burro. Mixare per un minuto. Stabilizzare la ganache in frigorifero.

Composizione

Sfornare i biscotti e riempire con la crema un sac à poche. Comporre i macarons accoppiando le metà con la farcita di menta e una spolverata di pezzettini di cioccolato fondente.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**