

Flores de Macarrons



Ingredientes

Colorantes varios: Cantidad necesaria

Azucar: 360 g

Claras: 135 grs.

Harina de almendras: 300 g

Agua: Cantidad necesaria

Claras reposadas: 60 g

Azucar impalpable: 300 g

Para el relleno

Lima: 1 Unidad

Azucar: 130 grs.

Yema: 1 Unidad

Pulpa de Maracuyá: 100 cc

Manteca pomada: 200 grs.

Agua: 15 cc

Gelatina sin sabor: 5 g

Huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para los macarrons

- En una batidora, colocamos 135 las claras y batimos hasta espumar.
- Por otro lado, llevamos una olla al fuego con el azúcar, cubrimos con agua y cocinamos hasta llegar a los 118°C.
- Cuando haya alcanzado esa temperatura, volcamos en forma de hilo sobre las claras y continuamos batiendo hasta que se enfríe el merengue
- Reservamos.
- En un bol de vidrio mezclamos la *harina* de almendras, el azúcar impalpable y 60 g de claras reposadas.
- Mezclamos esta preparación con el merengue y dividimos en 2 bols.
- Con un colorante comestible teñimos una parte de amarillo y la parte restante de *naranja*.

- Colocamos cada una de las mezclas teñidas en una manga con pico liso y sobre una placa de horno con una *plancha* de silicona le damos forma de flor
- Luego, colocamos, a modo de tallo, un palito de brochette en cada una y dejamos descansar 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cocinamos a 115°C durante 20 minutos.

Para el relleno

- En un bol, llevamos a baño maría 2 huevos, 1 yema, el azúcar, la pulpa de *maracuyá* e integramos todo con un batidor de alambre.
- Incorporamos los gajos de 1 lima cortados a vivo y continuamos la cocción sin dejar de trabajar con el batidor hasta que la preparación quede espesa.
- Luego, llevamos a baño maría invertido para enfriar
- Reservamos.
- Por otro lado, hidratamos la *gelatina* sin sabor en agua y llevamos durante 5 segundos al microondas
- Agregamos a la *gelatina* una cucharada de la preparación, mezclamos y, luego, agregamos al relleno hasta integrar todo.
- Por último, añadimos la *manteca* pomada
- Reservamos hasta que esté bien fría y, luego, colocamos la preparación en una manga.

Para el armado

- Unimos las tapas con la *crema*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flores-de-macarrons-2>