Macaron de piñones - café - limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Macaron de piñones

Piñones: 125 g
Claras de huevo: 100 grs.
Azucar impalpable: 225 grs.
Acido cítrico: Una pizca
Azucar: 25 grs.

Trufa de café

Manteca: 60 g
Chocolate cobertura: 200 g
Crema de leche: 225 cc
Chocolate cobertura semi-amargo: 120 g
Café molido: 18 g

Varios

Ralladura de limón: A gusto

Preparación de la Receta

Macaron de piñones

- Tueste los piñones y procese hasta reducirlos a polvo.
- Mezcle el azúcar impalpable y el polvo de piñones tostados.
- Bata las claras con el azúcar y el ácido cítrico hasta alcanzar el punto nieve.
- Incorpore la mezcla de azúcar impalpable y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un manga repostera y distribuya pequeños botones sobre una placa forrada con papel *manteca*.
- Deje reposar durante 50 minutos.

- Cocine en el horno precalentado a 160º C durante 5 minutos

Trufa de café

- Lleve la *crema* de leche a hervor y retire del fuego.
- Agregue el **café** molido y deje reposar 5 minutos.
- Pique los *chocolate* y disponga en un bowl.
- Vierta la *crema* sobre las coberturas a través de un colador
- Mezcle hasta que los chocolates se disuelvan y añada la *manteca* pomada.

Armado

- Disponga trufa entre dos tapas de macaron.

Presentación

- Sirva los macaron en una fuente y espolvoree con ralladura de **limón**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/macaron-de-pinones-cafe-limon