

Macarrón de Mandarina

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ganache de mandarinas

Chocolate blanco: 500 Gramos

Mandarinas: 250 Gramos

Glucosa: 100 Gramos

Manteca: 150 Gramos

Macarrón

Azúcar: 250 grs.

Claras: 180 Gramos

Polvo de Almendras: 250 Gramos

Azúcar impalpable: 250 Gramos

Colorante naranja: c/n

Preparación de la Receta

Macarrón

- Tamizar el polvo de almendras con el azúcar impalpable
- Colocar azúcar en una *cacerola* pequeña y cubrir apenas con agua
- Llevar la *cacerola* a fuego suave y cocinar hasta lograr un *almíbar* a punto "bolita dura" (118 °C a 121 °C)
- Cuando el *almíbar* esté listo, poner a batir 90 gramos de clara a punto nieve
- Agregar el *almíbar* muy lentamente sobre un lado del bol
- Batir hasta que, al tacto, el bol se encuentre a temperatura ambiente.
- Cuando el merengue esté montado y firme, añadir el colorante.
- Agregar 90 gramos de clara al polvo de almendras hasta lograr una pasta.
- Dividir el merengue en dos partes iguales
- Agregar el *harina* de almendras con claras a una de las partes revolviendo enérgicamente hasta lograr una textura densa y homogénea
- Agregar la segunda parte del merengue hasta integrar

- Sobre una placa con antiadherente hacer botones de 3 cm de diámetro con la ayuda de una manga con pico liso
- Hornear a 140° C por 12 minutos.

Ganache

- Procesar las mandarinas enteras sin semillas en una licuadora
- Llevar la pulpa de fruta a hervor junto con la glucosa.
- Verter sobre el *chocolate* muy finamente picado.
- Homogeneizar.
- Verter la *manteca* y seguir mezclando
- Procesar con un mixer y enfriar un poco

Armado

- Con la ganache en manga armar los macarones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/macarron-de-mandarinas>