Macarrón de piña colada



Ingredientes

Para la decoración

Chocolate de leche: 300 g
Cuadritos de chocolate:
Piña en trozos: Cantidad necesaria
Ron: 30 Ml.
Hojas de menta: A gusto
Flores organicas: A gusto
Pipetas:

Para la ganache de coco

Crema para batir: 45 Ml.
Chocolate blanco: 225 g
Crema De Coco: 45 Ml.

Para la mermelada de piña

Jugo de Limón: 10 Ml.
Mermelada de piña: 100 g
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Ron: 10 Ml.

Para los macarones de coco

Azucar: 50 grs.
Crema De Coco: 45 grs.
Azúcar glass: 75 g
Claras: 30 grs.
Polvo de Almendras: 75 g

Preparación de la Receta

Para los macarones

- Mezclamos el polvo de *almendra* y el azúcar glass junto con la primera cantidad de las claras hasta formar una pasta.
- Por otra parte, batimos la segunda cantidad de claras con el azúcar a punto de turrón.
- A la pasta le agregamos las claras a punto de turrón en tres partes de forma envolvente.
- En una charola con papel siliconado, le damos forma circular y espolvoreamos con el coco rallado.
- Dejamos secar a temperatura ambiente durante 40 minutos, de forma que cuando los toquemos ya no se peguen a los dedos
- Llevamos al horno a 100ºC durante 30 minutos aproximadamente hasta que estén secos.
- Dejamos enfriar.

Para la ganache de coco

- Hervimos la *crema* con la *crema* de coco.
- Luego, volcamos sobre el *chocolate* blanco picado y mezclamos hasta obtener una preparación homogénea.
- Tapamos y llevamos al refrigerador.

Para la mermelada de pi&ntilde

- A
- Mezclar todos los ingredientes.

Para el montaje

- En una manga colocamos el ganache en la orilla del macarrón.
- En el centro colocamos la mermelada de *piña* y por encima colocamos el otro macarrón.

Para la decoraci&oacute

- N
- Fundimos el *chocolate* de leche y cubrimos la mitad del macarrón, pegamos una placa de *chocolate* en el centro y dejamos enfriar.
- Llenamos una pipeta con *ron*.
- Colocamos un trozo de *piña* sobre el macarrón e incrustamos la pipeta.
- Decoramos con una hoja de *menta* y una flor orgánica.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/macarron-de-pina-colada