

# 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

**Claros:** 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 100°C 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 piñón

- 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 decoración

- 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>