

# Macarrones de Osvaldo Gross

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Armado

**Frutas Rojas:** Cantidad necesaria  
**Palet circular de frutos rojos:** 1 Unidad

**Mermelada de frutos rojos:** cantidad necesaria

### Crema de coco

**Leche:** 100 cc  
**Almidón de Maíz:** 25 g  
**Yemas:** 3 Unidades  
**Crema de leche:** 300 g  
**Mantequilla de coco:** 1 cda

**Leche de coco:** 150 g  
**Azúcar:** 60 grs.  
**Agua:** 35 cc  
**Gelatina:** 7 g

### Masa de macarrones

**Claros:** 100 g  
**Azúcar:** 260 grs.  
**Polvo de Almendras:** 260 g

**Colorante comestible:** Cantidad necesaria  
**Agua:** 50 cc  
**Azúcar impalpable:** 160 g

## Preparación de la Receta

### Masa de macarrones

- En una olla pequeña, calentar el agua y el azúcar para hacer un *almíbar* a 118 °C.
- En la cuba de la batidora, colocar la mitad de las claras -50 gramos- y, cuando el *almíbar* empiece a *hervir*, comenzar a batir las claras con 1 cuchara de azúcar.

- Volcar en el batido de claras en forma de hilo sobre el *almíbar* a 118°C y batir hasta montar el merengue italiano y hasta que la preparación tome temperatura ambiente.
- Agregar un poco de colorante en pasta para colorear el merengue. Continuar batiendo hasta homogeneizar y obtener el *color* deseado.
- En otro tazón, mezclar la *harina* tamizada con el polvo de almendras. Incorporar las claras restantes -50 gramos- y combinar. Luego agregar 1 cucharada grande de merengue coloreado.
- Una vez integrado todo, volcar esta preparación en el merengue y unir todo realizando movimientos envolventes con una espátula de goma.
- Colocar la preparación en una manga y luego hacer un espiral sobre una placa de silicona de 1 cm de alto.
- En otra placa, formar tapitas individuales de 4 cm de diámetro y anillos de 3 cm. Colocar en el horno a 150 °C y cocinar por 12 minutos

## Crema de coco

- En una olla pequeña, calentar la leche de coco con la leche.
- En un tazón, mezclar el azúcar, el almidón de maíz, las yemas y 1 chorro de leche.
- Cuando las leches estén muy calientes, volcar sobre el tazón con las yemas, integrar con un batidor de alambre y devolver la olla al fuego.
- Trabajar con el batidor hasta que espese y cocinar durante 1 minutos más.
- Hidratar la *gelatina* en el agua y, con un poco de la *crema* de coco caliente, disolver la *gelatina*.
- Unir con el resto de la *crema* pastelera de coco y llevar a un baño maría inverso.
- Cuando haya bajado la temperatura, agregar la *mantequilla* de coco. Por último, incorporar *crema* batida a medio punto y a temperatura ambiente.

## Armado

- Sobre el disco de macarrón grande -de 18 cm aproximadamente-, realizar un espiral con la *crema* de coco. En el centro colocar un palet circular de frutos rojos.
- Sobre la *crema* de coco, disponer los macarrones armados y parados.
- En el centro de la torta, sobre la *crema*, añadir unos hilos de mermelada de frutos rojos y frutas rojas varias -frambuesas, moras, arándanos-.
- Para los mini-gateaux, sobre una tapa de 6 cm, colocar un poco *crema* de coco, frambuesas en forma de corona.
- Luego añadir más *crema* de coco, dulce de frambuesas y cerrar con la tapa de macaron.
- No realices polvo de almendras casero. Con las procesadoras hogareñas, las almendras tienden a largar aceite. Ese aceite arruina la masa de los macarrones, pues luego se debe mezclar con merengue.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/macarrones-de-osvaldo-gross>