Macarrones para la hora del té, de frambuesas y chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ganache Blanco

Crema para batir: 250 Ml.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Chocolate blanco: 500 grs.

Macarrones

Claras de huevo: 110 grs.
Azucar: 300 grs.
Polvo de Almendras: 300 grs.
Azucar impalpable: 300 grs.
Limón / jugo: 1 cdita.
Colorantes rosa, rojo y negro: Cantidad necesaria
Agua: 75 Ml.
Cremor tártaro: 2 pizcas

Relleno y Montaje

Crema para batir: 250 grs.
Esencia de rosas: 1 cda.
Frambuesas, mora azul y zarzamoras: A gusto
Hojitas de menta: A gusto
Ganache de chocolate blanco: 250 grs.

Preparación de la Receta

Macarrones para la hora del té, de frambuesas y chocolate blanco

- Batir las claras, con el cremor tártaro, y un poco de azúcar.
- En una olla agregar el azúcar, el agua y un chorrito de *limón*.
- Revolver hasta disolver y cocer hasta que tome el punto de bola suave.
- Retirar del fuego y vaciar poco a poco en forma de hilo constante encima de las claras.
- Aumentar la velocidad de la batidora y agregar los colorantes hasta obtener el *color* deseado.
- Colocar en un bol el polvo de *almendra* con el azúcar impalpable.
- Mezclar con el merengue hasta obtener una textura suave y brillosa.
- Rellenar una manga de plástico con la mezcla y en una placa con papel siliconado, armar los macarrones, dejar reposar 30 minutos y hornear a 180° C, por 15 minutos.

Ganache Blanco

- Calentar en una olla la *crema* para batir, raspar una vaina de vainilla y agregar a la *crema*.
- Dejar *hervir* y agregar el **chocolate** blanco.
- Mezclar hasta que se funda y dejar reposar toda la noche.

Relleno y Montaje

- Mezclar la *crema* batida con esencia de rosas y el ganache blanco hasta que todo este incorporado.
- Llenar una manga con la mezcla y rellenar los macarrones.
- Decorar con frambuesas, mora azul, zarzamoras y una hojita de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/macarrones-para-la-hora-del-te-de-frambuesas-y-chocolate-blanco