

# Petit Fours



## Ingredientes

### Crema de manteca con avellanas

**Avellanas:** 100 g  
**Azucar:** 60 grs.  
**Agua:** 25 cc

**Azucar:** 100 grs.  
**Claras:** 50 grs.  
**Manteca pomada:** 300 grs.

### Ganache de chocolate con leche

**Crema de leche:** 200 grs.

**Chocolate con leche:** 200 g

### Ganache de vainilla

**Chocolate blanco:** 200 grs.  
**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 200 grs.

### Macarons

**Claras reposadas:** 60 g  
**Colorante marrón:** Cantidad necesaria  
**Claras:** 135 grs.  
**Azucar impalpable:** 75 g

**Azucar:** 360 grs.  
**Agua:** Cantidad necesaria  
**Harina de almendras:** 75 g

## Preparación de la Receta

### Para los Macarons

- Hacer un *almíbar* con 360 grs de azúcar y agua en cantidad necesaria.
- Batir a puto de nieve 135 grs de claras
- Cuando el *almíbar* alcance los 118 grados incorporar a las claras en forma de hilo, batir hasta enfriar.
- Tamizar en un bol 75 grs de *harina* de almendras, agregar 75 grs de azúcar talco y 60 grs de claras reposadas
- Colorear con colorante marrón en cantidad necesaria.
- Llevar el merengue a la mezcla de *harina* de almendras.
- Integrar hasta lograr la consistencia deseada
- Colocar el merengue en una manga con pico liso.
- Formar los macarons sobre una *plancha* de silicona.
- Dejar reposar unos minutos
- Hornear a 120 grados de 20 a 25 minutos.

### **Para la ganache de vainilla**

- Llevar a hervor 200 grs de *crema* de leche con una *chaucha* de vainilla abierta.
- Volcar sobre 200 grs de *chocolate* blanco.
- Una vez homogenizada la ganache, disponer en un molde de silicona.
- Llevar a la heladera, reservar.

### **Para la ganache de chocolate con leche**

- Llevar a hervor 200 grs de *crema* de leche.
- Volcar sobre 200 grs de *chocolate* con leche.
- Una vez homogenizada la ganache, disponer en un molde de silicona.
- Llevar a la heladera, reservar.

### **Para la crema de manteca con avellanas**

- Hacer un merengue italiano con 50 grs de claras y 100 grs de azúcar.
- Incorporar con movimientos envolventes 300 grs de *manteca* pomada.
- Caramelizar 100 grs de avellanas con 60 grs de azúcar y 25 cc de agua.
- Picar y agregar al merengue.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/petit-fours-2>