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