Torre de Macarrones



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema de limón

Jugo de Limón: 160 cc
Azucar: 120 grs.
Agua: 50 cc
Mantequilla pomada: 150 g
Ralladura de limón: 4 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Gelatina: 10 g
Harina de almendras: 160 g

Ganache de chocolate

Chocolate: 170 g
Agua: 100 cc
Gelatina: 25 g
Crema: 200 g
Mantequilla: 70 g

Masa

Colorante: cantidad necesaria
Clara de huevo: 40 g
Azucar impalpable: 100 g
Harina de almendras: 100 grs.

Merengue italiano

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 240 grs.
Claras: 90 grs.

Relleno de castañas

Castañas en Almibar: 130 grs.
Mantequilla pomada: 100 g
Pasta de castañas: 320 g

Preparación de la Receta

- Masa
- En un tazón, colocar la *harina* de almendras, el azúcar impalpable y las claras
- Mezclar.
- Agregar colorante rojo, según la tonalidad deseada
- Por último, añadir el merengue italiano
- Merengue italiano
- En una olla pequeña, colocar el azúcar, cubrir con agua y calentar hasta llegar a 118 °C.
- Cuando haya alcanzado los 110 °C, comenzar a montar las claras con una batidora eléctrica.
- Y una vez que el *almíbar* alcance los 118 °C, incorporar al batido de claras
- Trabajar hasta montar y que el merengue esté tibio
- Añadir a la masa.
- Tapas
- Sobre una *plancha* de acetato, dibujar el macarrón del tamaño deseado
- Colocar el dibujo debajo de una *plancha* de siliconas.
- Colocar la masa en una manga y formar las tapitas de macarrones
- Dejar secar durante 30 minutos
- Disponer los macarrones en una bandeja para horno y cocinar a 110 °C por 20 minutos.
- Relleno de *castaña*
- En una procesadora eléctrica, procesar la pasta de castañas junto con las castañas en *almíbar*
- Trasladar la preparación a un tazón.
- Agregar la *mantequilla* pomada e integrar
- Reservar.
- Ganache de *chocolate*
- En una olla, calentar la *crema* de leche hasta el punto de hervor
- En un tazón, colocar el *chocolate* y volcar la leche hervida sobre el mismo
- Dejar reposar por unos minutos y luego mezclar hasta fundir totalmente el *chocolate*.
- Permitir que se enfríe un poco –que la temperatura sea de menos de 50 °C-
- Agregar la *mantequilla* y mezclar.
- Por último, incorporar la *gelatina* hidratada en agua.
- *Crema* de *limón*
- En un tazón, mezclar los huevos, el azúcar, la ralladura de *limón* y el *jugo* de *limón*
- Cocinar a baño maría trabajando con un batidor de alambre, hasta espesar
- Permitir enfriar a baño maría.
- Incorporar la *mantequilla* pomada trabajando con un batidor de alambre.
- Hidratar la *gelatina* en el agua y revolver
- Activar por 10 segundos en microondas y mezclarla con la *crema* de *limón*.
- Por último, añadir la *harina* de almendras
- Reservar.
- Armado
- Armar los macarrones con 2 tapitas y un poco de relleno.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torre-de-macarrones-de-isabel-vermal