

# Torre de Macarrones

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Crema de limón

**Jugo de Limón:** 160 cc

**Azúcar:** 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

**Azúcar impalpable:** 100 g

**Harina de almendras:** 100 grs.

### Merengue italiano

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 240 grs.

**Claros:** 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 limón

- No, 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>