

Torre de macarrones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cono de Chocolate

Chocolate blanco: 2 k

Macarrones

Colorante para repostería color rosa: 3 Gotas

Azúcar: 50 grs.

Claros: 115 grs.

Colorante para repostería color amarillo: 3 Gotas

Azúcar glass: 260 g

Relleno

Jalea de mora azul: 20 g

Vainas de vainilla: 2 Unidad

Pasta de almendras: 400 grs.

Azúcar invertida: 1 cda

Pistache picado sin sal: 20 g

Jalea de pétalos de rosa: 20 g

Varios

Peladillas plateadas: 40 Unidades

Colorante para repostería color verde: 3 Gotas

Jalea de chabacano: 10 g

Polvo de Almendras: 150 grs.

Crema de leche: 200 grs.

Dulce de leche: 20 grs.

Jalea de frambuesa: 20 g

Glucosa: 2 cdas.

Manteca de cacao: 200 g

Base de madera de 23cm de diámetro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Macarrones

- Coloque en la batidora 75 gramos de claras, comience a batir y agregue una parte de azúcar, cuando comiencen a estar firmes incorpore la segunda parte de azúcar y una vez que estén completamente firmes añada la tercera y ultima parte.
- En un bowl coloque los 40 gramos restantes de claras junto con la jalea de *chabacano*, mezcle y agregue el polvo de almendras y azúcar glass, mezcle bien hasta lograr una masa homogénea, luego añada las claras en tres veces, mezcle hasta lograr una preparación lisa.
- Divida la preparación en tres recipientes en cantidades iguales y pinte cada una con un *color* distinto
- Coloque las preparaciones en mangas.

Relleno

- En una *cacerola* coloque la *crema*, lleve a fuego medio y agregue la glucosa, azúcar invertida (se encuentra en lugares especializados con productos para pastelería), mezcle y una vez que rompa hervor incorpore el interior de las vainas de vainilla, deje *hervir* unos minutos mas.
- En un bowl coloque la pasta de almendras y sobre este vuelque la *crema* de leche caliente, deje reposar unos segundos y agregue la *manteca* de cacao pulverizada, emulsione con un globo.

Cono de Chocolate

- Funda el *chocolate* a baño de maría
- Una vez temperado el *chocolate* vuélquelo dentro de un cono de acetato, reserve una taza de *chocolate*, deje reposar hasta que cristalice, luego quite el acetato.

Armado

- En una placa con papel siliconado forme los macarrones de distintos colores, tome una de las mangas y forme bolitas, proceda del mismo modo con el resto, a los macarrones de *color* verde decórelos con un pistache, golpee la placa sobre la mesada deje reposar 30 minutos y luego cocínelos en horno a 100°C durante 25 minutos.
- Coloque en distintos recipientes las jaleas, el dulce de leche y el pistache, luego vuelque sobre cada uno y en partes iguales el relleno, mezcle bien y deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Terminada la cocción de los macarrones rellénelos con los distintos rellenos a gusto.
- Sobre una base circular de madera pegue con una base de *chocolate* el cono de *chocolate*, luego unte cada uno de los macarrones con una pizca de *chocolate* y péguelos a lo largo del cono alternando los colores.

Presentación

- Decore con peladillas plateadas.

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