Macarons



Ingredientes:
(aprox. 24 macarons)

80g de amêndoa moída (farinha de amêndoa)
80g de açúcar em pó
70g de claras de ovo (à temperatura ambiente)
90g de açúcar granulado

Preparação:
Num robot de cozinha, juntar o açúcar em pó e a farinha de amêndoa e pulverizar uns segundos. Peneirar esta mistura e reservar.
Colocar as claras numa taça e começar a bater com a batedeira na velocidade média. Quando começar a formar espuma comece a adicionar o açúcar aos poucos (1 colher de cada vez) a bater na velocidade máxima até obter um merengue bem firme (não sentir grãos de açúcar entre os dedos ao passar no merengue). Se quiser macarons coloridos é nesta fase que deve adicionar o corante alimentar e bater uns segundos até obter uma cor homogénea.
Incorporar metade do merengue na mistura de amêndoa e envolver delicadamente, com a ajuda de uma espátula de silicone, fazendo movimentos de baixo para cima. Quando tudo estiver envolvido junte a outra metade de merengue e envolva até obter a macaronage (preparado homogéneo e semi liquido).
Preparar um saco de pasteleiro com uma boquilha redonda (nº 10 da marca Wilton). Usar um tapete de silicone para macarons sobre o tabuleiro de forno (em alternativa pode usar um tapete de silicone micro perfurado ou uma folha de papel vegetal). Com o saco pasteleiro perpendicular ao tabuleiro, apontar o bico no centro do círculo e pressionar até preencher o círculo. Quando terminar de dispor todas as coques, bater com o tabuleiro na bancada duas ou três vezes para que estas fiquem lisas e soltar eventuais bolhas de ar. Deixar repousar num local seco (entre meia hora a 2horas).
Depois de secos, levar os macarons ao forno previamente aquecido a 140ºC cerca de 15 minutos.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Recheios



Buttercream Americano
100g manteiga sem sal
200g açúcar em pó

Juntar os dois ingredientes e mexer bem.
Pode adicionar corantes alimentares, aromas ou essências. As frutas tropicais e silvestres são demasiado ácidas e talham a manteiga. Por este motivo devem ser evitadas.

Ganache Chocolate Negro ou Leite
100g chocolate
100ml natas

Picar o chocolate e adicionar as natas previamente aquecidas. Reservar 1 minuto. Mexer bem.
Pode aromatizar com especiarias, frutos secos ou essências alimentares lipossolúveis.

Ganache Chocolate Branco
200g Chocolate
50ml natas

Picar o chocolate e adicionar as natas previamente aquecidas. Reservar 1 minuto. Mexer bem. Reservar até esfriar por completo.
Pode aromatizar com especiarias, frutos secos ou essências alimentares lipossolúveis. Pode corar com corante lipossolúvel.

Outros
- Chantilly de natas vegetais para pastelaria (podem ser coradas e/ou aromatizadas)
- Compotas
- Creme brigadeiro, creme trufado

Etc.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Dicas



A reter:
- Os macarons pretendem-se crocantes por fora e macios no seu interior.
- Devem ser evitados recheios líquidos ou com componentes líquidas (como é o caso de algumas frutas frescas) de modo a não amolecer as coques.
- Deve associar a cor das coques ao sabor do recheio.

Diferenças entre macarons franceses e italianos:
- O método italianos é mais complexo, mas os macarons são mais resistentes e duradouros
- O método italiano confere ao macarons um pé mais compacto e resistente.

Forno:
- Se optar pelo forno ventilado deve reduzir 20ºC às temperaturas descritas anteriormente, mantendo o mesmo tempo de cozedura.
- Os macarons vão ao forno para secar e nunca devem mudar de cor (ou ficar dourados).
- Os macarons devem ir ao forno em primeiro lugar (nunca depois de ter assado outros alimentos que deixaram humidade no interior do forno).

Materiais de apoio:
- Deve sempre ser metódico e utilizar um termómetro de açúcar para atingir os pontos corretos da calda de açúcar (método italiano).
- O tapete de silicone de macarons ajuda na formação de coques uniformes, com o mesmo tamanho.
- O tapete de silicone micro perfurado assim como o papel vegetal facilitam a secagem das coques antes de irem ao forno.

Humidade ambiente:
- É impriscindivel que as coques sequem antes de ir ao forno. Por este motivo deve evitar a secagem em ambientes mais húmidos, tais como junto de vapores (banhos, panelas, engomadoria, roupas a secar em casa, etc), janelas abertas ou locais mais muito fechados.
- Pode desumidificar o ambiente utilizando um desumidificador, aquecedor a óleo, forno ligado a 50ºC com porta aberta, etc.

Conservação:
- As coques secas (sem recheio) podem ser armazenadas numa caixa bem fechada e consumidas até 15 dias depois da sua confeção (método francês) ou 3 semanas (método italiano).
- As coques só devem ser recheadas no dia do consumo (caso contrario amolecem) ou no dia anterior desde que estejam sempre refrigerados.
- Os macarons não devem ser conservados em congeladores pois amolecem durante a descongelação.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.