Macarons

Natacha Arnoult

Guido Tommasi Editore

Natacha Arnoult ringrazia Corinne Cesano e Delphine Depras delle edizioni Solar e Valéry Guedes.

Responsabile artistico: Viu Chi
Grafica: Julia Philipps
Tommaso Bacciocchi per l'edizione italiana
Traduzione: Giusy Marzano
Redazione: Laura Tosi

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati
Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2010 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 400
Stampato in Cina

Sommario

Introduzione 5

Macarons regionali 6

Macarons profumati 14

Dessert ai macarons 46

I consigli più golosi 62

Introduzione

Brillante invenzione italiana a base di mandorle e zucchero, dorato dalla cottura, il macaron si è imposto come specialità regionale prima di essere declinato con tutti gli aromi, in tutti i colori, dall'alta pasticceria parigina.

Croccante e morbido, il macaron è sempre delicato. Preparato con albumi, mandorle e zucchero, il macaron ha la reputazione di essere difficile da realizzare. I macarons italiani (gli amaretti) sono quelli più facili da fare. Quanto ai macarons parigini, ci sono diversi modi di prepararli; uno prevede lo zucchero cotto (per questo metodo serve un termometro), e l'altro degli albumi montati a neve, tecnica molto più semplice. In questo libro viene utilizzata solo la tecnica degli albumi montati, e, con un po' di pratica, scoprirete che non c'è niente di difficile nella preparazione dei macarons... Una volta appresa la tecnica, non vi resterà che sperimentare nuovi profumi e colori inediti!

Delizioso e delicato, accompagnato da un buon caffè, il macaron diventa anche un ingrediente di alcune preparazioni o ricette (torte, gelati), cui aggiunge un tocco di dolcezza e di carattere.

Oggi il macaron è diventato non solo un dolce irrinunciabile, ma anche ludico, e il terreno di sperimentazione preferito per professionisti e aspiranti pasticcieri. Adesso tocca a voi provarci!

Macarons arancia-fiori d'arancio

Per 20 macarons circa

Per i gusci

100 g di albumi chiarificati (2 o 3 albumi)

125 g di mandorle in polvere

225 g di zucchero a velo

30 g di zucchero

1 pizzico di cremor tartaro

4 gocce di colorante rosso

4 gocce di colorante giallo

Per il curd all'arancia

1 arancia

2 uova

110 g di burro

100 g di zucchero

1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio

Deliziosa anche la versione limone-fiori d'arancio. Basta sostituire l'arancia con 2 limoni piccoli.

• Passate le mandorle in polvere e lo zucchero a velo in un robot, poi setacciate il composto che deve essere sottile e asciutto.

• Montate a neve ferma gli albumi con il cremor tartaro. Unite lo zucchero e i coloranti, poi continuate a sbattere per 2 minuti in modo da chiudere bene gli albumi. Versate le mandorle e lo zucchero setacciati sugli albumi montati a neve, poi incorporateli con una spatola morbida. Fate i macarons: sollevate l'impasto dall'alto verso il basso con una spatola, finché si forma un nastro.

• Trasferite la preparazione in un sac à poche con una bocchetta tonda e sistemate i macarons a file parallele sfalsate su una teglia da pasticceria rivestita di carta forno. Lasciate indurire per 30 minuti -1 ora all'aria aperta.

• Scaldate il forno a 150 °C (termostato 5). Appoggiate la teglia di macarons su un'altra fredda in modo che la base dei macarons cuocia meno velocemente della superficie e si formi il colletto. Cuocete per 10-12 minuti nel forno socchiuso. Poi tirateli fuori e lasciate raffreddare per 1 ora prima di staccarli. Tenete da parte in frigo.

• Preparate il curd all'arancia: spremete l'arancia. Versate il succo, le uova e lo zucchero in una casseruola e fate addensare per 5-8 minuti sbattendo. Togliete dal fuoco e continuate a sbattere per 5 minuti. Unite il burro, poi l'acqua di fiori d'arancio. Lasciate raffreddare poi tenete in frigo per 2 ore.

• Farcite la metà dei gusci con il curd e sovrapponeteci quelli rimasti.

Macarons gelato (gusti vari)

Per 20 macarons piccoli o 10 grandi

Per i gusci

100 g di albumi chiarificati a temperatura ambiente

125 g di mandorle in polvere

225 g di zucchero a velo

25 g di zucchero semolato

1 pizzico di cremor tartaro

Alcune gocce di colorante a scelta

Per la farcitura

1 l di gelato a scelta (pistacchio, cioccolato, frutti rossi, vaniglia…)

Un'idea per la presentazione: disponete i gusci e i gelati su un vassoio carino, poi lasciate che ognuno componga i suoi macarons.

• Passate le mandorle in polvere e lo zucchero a velo nel robot, poi setacciate il composto che deve essere sottile e asciutto.

• Montate gli albumi a neve ferma con il cremor tartaro. Unite lo zucchero semolato e il colorante, e continuate a sbattere per 2 minuti finché il composto è liscio e brillante. Versate il composto zucchero-mandorle sugli albumi montati a neve poi incorporate con una spatola morbida sollevando l'impasto dal basso verso l'alto finché forma un nastro.

• Trasferite l'impasto in un sac à poche con una bocchetta tonda e sistemate i macarons a file parallele sfalsate su una teglia rivestita di carta forno. Lasciate asciugare per 30 minuti-1 ora all'aria.

• Scaldate il forno a 150 °C (termostato 5). Appoggiate la teglia di macarons su un'altra fredda. Cuoceteli per 10-12 minuti nel forno socchiuso. Togliete dal forno e lasciate raffreddare 1 ora prima di staccarli delicatamente.

• Farcite i macarons con i gusti di gelato che avete scelto. Servite subito o tenete 2 ore nel congelatore. In questo caso, tirateli fuori 15 minuti prima di offrirli.

Indice delle ricette

Caffè di Liegi agli amaretti 54

Crumble di pere ai macarons pain d'épices 49

Macarons ai frutti rossi e violetta 26

Macarons al miele e alle spezie 17

Macarons al pistacchio e ciliegia 42

Macarons al tè verde matcha, cioccolato bianco e lamponi 38

Macarons albicocche-latte di mandorla 37

Macarons alla vaniglia e lamponi 41

Macarons arancia-fiori d'arancio 14

Macarons cioccolato fondente-fava tonka 29

Macarons cioccolato-mandarino 30

Macarons cioccolato-pralinato 18

Macarons cocco-fragole 33

Macarons cocco-litchi 34

Macarons di Amiens 13

Macarons di Lione 10

Macarons di Nancy 6

Macarons gelato (gusti vari) 45

Macarons italiani (amaretti) 9

Macarons limone-zenzero 25

Macarons moka 21

Macarons rosa-nocciole 22

Semifreddo al limone e macarons limone 57

Sorbetto al frutto della passione e macarons al cioccolato 58

Tiramisu veloce ai macarons al caffè 50

Torta macaron al mango e ai lamponi 46

Trifles agli amaretti e ai frutti rossi 53

Zuppa di lamponi ai macarons con lamponi cristallizzati 61

Una raccolta di ricette di squisita delicatezza: graziosi macaron variopinti anche nei sapori, dessert deliziosi e originali realizzati con queste irresistibili piccole dolcezze... per tutte le occasioni, tutti i gusti, tutte le voglie!

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 400