

LOS "MACARONS" FRANCESES AL CHOCOLATE



No sé si ya conocéis este bizcocho, pero en Francia, es un pastelito tradicional y muy refinado ! Como postre, o con un café, es el mejor para sorprender tus amigos o invitados ! Es una tecnica especifica pero no es tan dificil...Vamos a hacerlos paso a paso...

Lo que metemos al interior para rellenar el Macaron se llama "Ganache" (por ejemplo, crema de trufa de chocolate, crema de frutas, ganache montada de Toblerone con leche etc...)

Es el Pastelito a la moda "chic" de Paris !

INGREDIENTES PARA 15-20 Macarons (segun sus tamaños) :

- * 200g de Azucar Glas
- * 100g de Almendras molidas
- * 2 claras de huevos
- * 40g de Azucar en polvo
- * una pizca de colorante alimentario (en liquido o en polvo O si no cacao en polvo)
- * Una pizca de sal
- * 150g de Toblerone con leche o 150g de Chocolate negro para postres
- * 20cl de nata liquida para montar
- * 40g de mantequilla con sal

1 : HACER LAS GALLETAS

- Batir las almendras molidas hasta que sean muy muy finas
- Mezclar con el Azucar glas y batir de nuevo para que los pequeños trozos desaparezcan
- Añadir el cacao en polvo hasta que el color de la mezcla te gusta
- Empezar a montar las claras a punto de nieve con un poco de sal. Añadir la mitad del azucar y batir. Casi al final, añadir el resto de Azucar y mezclar hasta que las claras hagan "picos".Añadir el colorante o el Cacao en polvo (hasta obtener un color que te gusta)
- Incorporar la preparacion de almendras a las claras suavemente. Mezclar con una espátula de abajo hacia arriba hasta que la mezcla sea homogénea y brillante
- Meter la preparacion en una manga de pasteleria y hacer pequeñas bolas de 3cm sobre un papel vegetal o una telas de silicona. Dejarlas a temperatura ambiente durante 30 minutos al menos. Esta operacion se llama "Croûter"
- Al mismo tiempo, precalentar el horno a 145°C. Despues, hornear los "Macarons" 12 minutos
- Dejar las cascaras de Macarons enfriarse

2 : HACER LAS GANACHE MONTADA

- Al Baño-Maria, derretir el chocolate (o el toblerone) con la mantequilla y la nata líquida. Mezclar bien y dejar enfriarse, primero al temperatura ambiente y después en la nevera.

- Después al menos una hora, batir con el batidor la Ganache (va a aclararse)

- Para terminar, rellenar los Macarons con la Ganache de tu elección

Y saborear !!