MACARONS

PARA 15 MACARONS

CHOCOLATE OU FRAMBOESA

Os macarons são um clássico incontornável da pastelaria francesa, reconhecidos pela sua delicadeza e elegância.

São compostos por conchas leves e ligeiramente crocantes, recheadas com uma ganache cremosa de chocolate ou um creme frutado de framboesa. Uma combinação subtil de texturas e sabores que faz desta iguaria algo tão refinado quanto irresistível.

INGREDIENTES

Conchas de chocolate
50g de farinha de amêndoas
10g de cacau em pó
60g de açúcar em pó

Conchas de framboesa
60g de farinha de amêndoas
60g de açúcar em pó
Uma pitada de corante

Merengue francês
45g de claras de ovo
36g de açúcar

Ganache de chocolate
90g de chocolate negro 70%
90g de natas

Ganache de framboesa
90g de framboesas
15g de açúcar
2g de pectina NH
18g de farinha de amêndoas

MODO DE PREPARO

1 Ganache de chocolate

- Derreter o chocolate em banho-maria.
- Aquecer as natas.
- Quando começarem a ferver, verter sobre o chocolate.
- Misturar com uma espátula, depois cobrir com película em contacto e reservar no frio.

2 Ganache de framboesa

- Aquecer as framboesas até ferver.
- Adicionar a mistura de açúcar e pectina e misturar durante 30 segundos.
- Fora do lume, adicionar a farinha de amêndoas e misturar.
- Cobrir e reservar no frio.

3 Conchas

- Peneirar a mistura de farinha de amêndoas e açúcar em pó para obter uma textura bem fina.

4 Merengue francês

- Começar a bater as claras.
- Quando começarem a espumar, adicionar um terço do açúcar.
- Quando ficarem brancas, adicionar outro terço do açúcar.
- Quando estiverem bem firmes, adicionar o último terço do açúcar.
- Continuar a bater até obter um “bico de pássaro” no batedor. (O merengue não deve ficar demasiado firme, senão será mais difícil de trabalhar.)

5 Macaronage

- Adicionar um terço do merengue e misturar vigorosamente para amolecer a massa.
- Adicionar outro terço e misturar raspando bem o centro da tigela.
- Adicionar o restante merengue e misturar.
- Fazer o macaronage: esmagar a massa com a espátula contra a lateral da tigela 2 a 3 vezes, depois verificar a textura. A massa deve cair em forma de fita e incorporar-se lentamente (8–10 segundos). Se ainda estiver demasiado espessa, continuar a trabalhar a massa pouco a pouco, evitando que fique líquida.

6 Pochagem e cozedura

- Colocar a massa num saco de pasteleiro e formar círculos de 3 cm.
- Bater ligeiramente a base do tabuleiro para retirar o ar.
- Deixar secar durante 30 minutos.
- Levar ao forno e cozer durante 15 minutos.

7 Montagem

- Retirar as ganaches, trabalhá-las com uma espátula se necessário e colocar em sacos de pasteleiro.
- Rechear uma concha e fechar o macaron rodando ligeiramente.
- Deixar maturar no frio durante pelo menos 24 horas.