

Macaron “casalinghi”.

Un dolce laborioso per i tanti passaggi, a cui bisogna stare molto attenti. Ho provato a farli per esaudire la richiesta di un’amica conosciuta sulla pagina facebook.

Ingredienti per circa una sessantina di gusci:

150 g farina di mandorle*

150 g di zucchero a velo*

50 g albumi* a temperatura ambiente

*** Farina di mandorle e zucchero a velo confezionati.**

*** Albumi vecchi di qualche giorno, sgusciati e conservati in un contenitore chiuso in frigo. Prima di utilizzarli per la preparazione, vanno tenuti 5/6 ore a temperatura ambiente.**

Per la meringa a caldo:

40 g di acqua

150 g zucchero semolato

60 g di albumi montati a neve

Misceliamo insieme la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Nessuno di questi due ingredienti dovrà essere preparato in casa. Il composto così ottenuto viene chiamato tpt, che significa tanto per tanto.

Una volta miscelato il composto, passiamolo nel mixer in due volte per una decina di secondi complessivi, anche meno. Interrompiamo l’operazione, rimescolando all’interno del mixer con una spatola e riprendiamo. Evitiamo di scaldarlo.

Setacciamo con un colino a maglie fini, togliendo i granuli più grossi.

Aggiungiamo, mescolando, i 50 g di albumi a temperatura ambiente. Copriamo con pellicola e prepariamo la meringa.

In un pentolino versiamo l’acqua e lo zucchero semolato. Mettiamo a scaldare fino a raggiungere la temperatura di 118°. Aspettiamo qualche secondo che le bollicine in superficie scoppino poi versiamo a filo sui 60 g di albumi montati a neve, avendo cura di farlo scendere lateralmente e non al centro. Contiamo a montare sino ad ottenere il becco.

Misuriamo la temperatura della meringa. Se è tra i 40 e i 45 gradi, possiamo iniziare a incorporarne uno o due cucchiaini al composto di mandorle. Aggiungiamo il resto (se li vogliamo colorati aggiungiamo, mentre mescoliamo la meringa, 1 grammo o 2 di colorante idrosolubile) e continuiamo sino ad ottenere un composto che scende quasi a nastro.

In pratica dovremo eliminare l'aria che abbiamo incorporato con la meringa. Per fare questa operazione, dovremo utilizzare la spatola schiacciando il composto sulle pareti o anche sul fondo della ciotola.

Questa è la fase più delicata di tutte.

Durante le prove, mi è capitato, sempre utilizzando le stesse dosi, che a volte il composto era più duro e quindi ha avuto bisogno di maggiore lavorazione con la spatola dopo aver incorporato la meringa (anche cinque sei minuti) a volte no, nel senso che l'impasto, incorporando la meringa, è risultato subito più morbido.

Quello che mi è parso di capire alla luce di queste esperienze è che gli albumi vecchi di qualche giorno rendono meglio. Ho utilizzato anche albumi pastorizzati, ma sono da preferire quelli di uova fresche. Inoltre è necessario aspettare che la temperatura della meringa sia tra i 40 e 50 gradi altrimenti, se è più calda, il composto di mandorle si ammorbidisce troppo.

Una volta pronto, versiamo il composto nella sac a poche con bocchetta liscia di 8 o 10 mm e formiamo i macaron.

Io ho stampato i garbarit, dove sono disegnati i cerchi. In alternativa, con una matita disegnate i contorni sulla carta forno, utilizzando magari una tazzina da caffè. Quando metterete il foglio nella teglia, capovolgetelo (in questo modo la matita non verrà a contatto con i macaron).

Una volta terminato, se ci sono delle bolle d'aria in superficie o se è rimasta la punta, regoliamo con uno stecchino.

Lasciamoli asciugare per circa mezz'ora, sino a quando toccandoli l'impasto non si attaccherà al dito.

Ho provato ad infornare subito dopo formati, ma la superficie si è raggrinzita.

Cuociamo in forno ventilato a 150° o statico a 160°, per 5 minuti con lo sportello chiuso e per altri 10/15 con lo sportello in fessura (cioè infilando la lama di un coltello) abbassando la temperatura a 120/130°.

Questa è un'altra fase delicata. Ogni forno cuoce a modo suo. Io, ho prolungato la cottura anche di 10 minuti portando il forno a 100°.

Mi dispiace non potervi dare certezze. Ho provato a cuocere su un tappetino specifico ma mi è sembrato che non ci fosse differenza.

I macaron sono veramente di difficile realizzazione se immaginiamo la perfezione di quelli che vediamo abitualmente nelle foto e nelle vetrine delle pasticcerie.

Li ho preparati volendo accontentare una signora che pensava che se li avessi fatti io sarebbe stato facile replicarli a casa. Mi dispiace, ma non è così.

Che dirvi, ho condiviso con voi la mia esperienza nel provare a farli. In tutti questi anni non ne ho mai avuto il desiderio né credo di ripeterli.

Sono sicuramente un ottimo dolce, al di là dell'aspetto estetico, ma li ho trovati poco conservabili e troppo laboriosi. In un mese ho fatto otto prove.

Di certo, più li farete e più verranno meglio.

Idee per il ripieno:

- 1) ganache di cioccolato, fondente o al latte, realizzata con 100 g di panna fresca e 100 g di cioccolato.

Portare quasi ad ebollizione la panna e a fuoco spento sciogliervi il cioccolato. Versare tutto in una ciotola, coprire con pellicola a contatto, lasciar raffreddare almeno qualche ora in frigo.

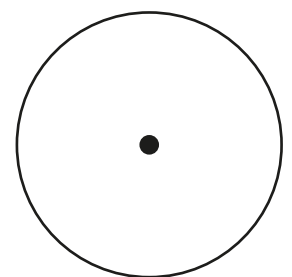
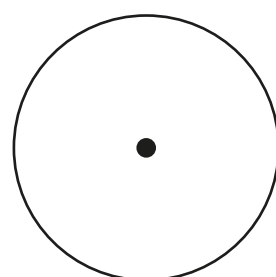
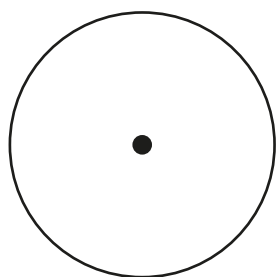
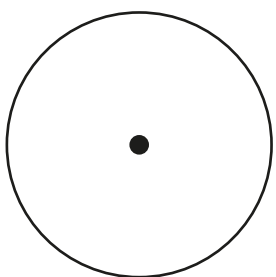
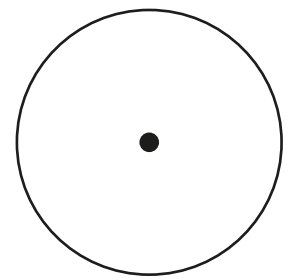
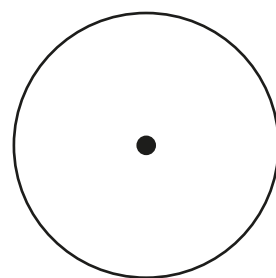
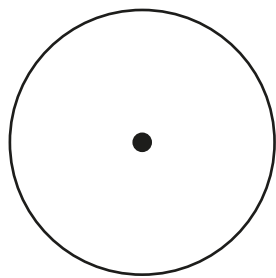
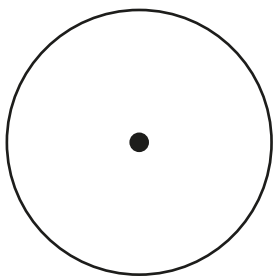
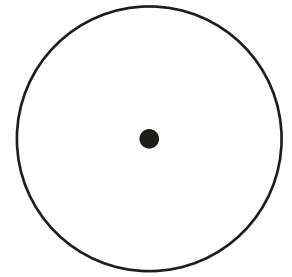
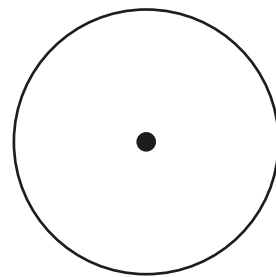
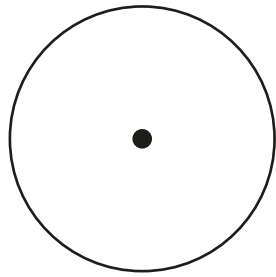
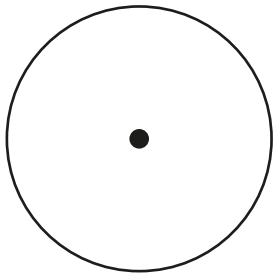
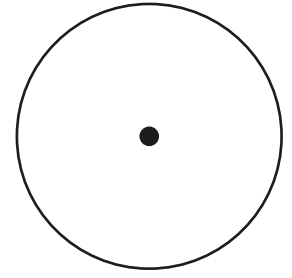
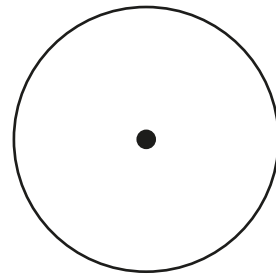
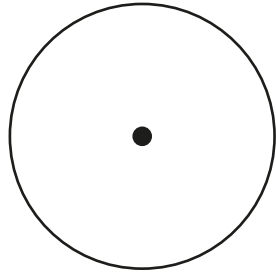
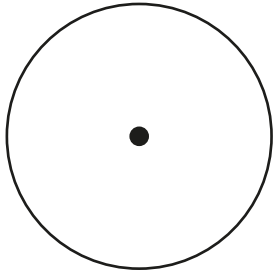
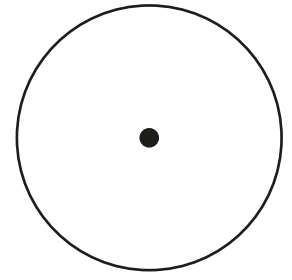
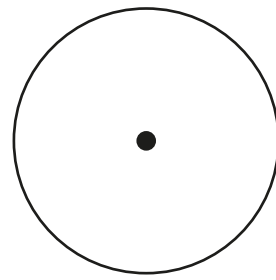
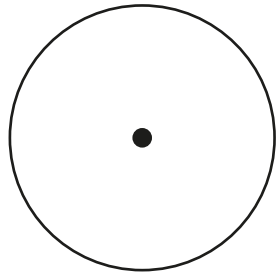
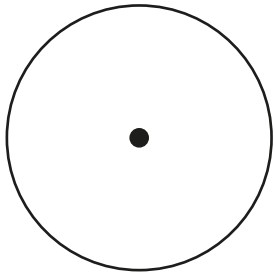
Per utilizzarla montiamola con le fruste.

- 2) Latte condensato da solo oppure in aggiunta alla panna montata in pari peso.

Per farcire occorrerà pochissima crema, perciò lavoriamo con piccole dosi.

I macaron vanno consumati almeno qualche ora dopo la farcitura. Si conservano in frigo se farciti, altrimenti io li ho messi in una scatola di latta. A me sono piaciuti vuoti.

Gabarit per macaron da 3,5 cm



Gabarit per macaron da 5 cm

