

CHRISTOPHE FELDER

MACARON

Una tentazione irresistibile



BIBLIOTHECA CULINARIA





7 In un recipiente, versate sulla miscela di mandorle in polvere e zucchero a velo i 75 g di albumi rimasti. Mescolate con una spatola rigida.



8 Amalgamate questa preparazione finché non otterrete pasta di mandorle piuttosto densa.



9 Incorporate alla pasta di mandorle una piccola quantità di meringa italiana aiutandovi con una spatola in gomma. Mescolate e aggiungete la meringa rimasta. Amalgamate con cura raschiando il fondo e i bordi del recipiente per ottenere un composto omogeneo, dalla consistenza semi-liquida.



10 Aiutandovi con la spatola, riempite per metà la tasca da pasticciere con la pasta da macaron.

11 Disponete delle palline di pasta appiattite sulla placca rivestita di carta da forno.



12 Quando avrete riempito tutta la placca, battetela energicamente sul piano di lavoro per lisciare la superficie dei macaron. Infornate per 12 minuti, avendo cura di girare la placca a metà cottura.



13 Lasciate raffreddare completamente i macaron prima di farcirli. Riempite uniformemente la metà dei gusci con la farcitura prevista dalla ricetta.

Un consiglio: perché i macaron abbiano la grandezza e la forma ottimali, abbondate con la farcia!



14 Assemblate i macaron utilizzando i restanti gusci avendo cura di farli combaciare.



Cappuccino

Per circa 40 macaron

Per la crema al cappuccino
375 g di cioccolato di copertura al latte • 300 g di panna
liquida • 15 g di caffè macinato

Colorante: caffè o estratto di caffè o caffè macinato

Preparate la crema al cappuccino.

Tritate finemente il cioccolato al latte. Fatene sciogliere la metà su un bagnomaria.

In una casseruola, portate la panna a bollire. Aggiungete il caffè, lasciate in infusione senza coprire e filtrate. Versate delicatamente la panna tiepida (se occorre, scaldatela leggermente), a più riprese, sul cioccolato tritato per ottenere una ganache liscia e lucida. Lasciate raffreddare. Coprite il recipiente con la pellicola per alimenti e lasciate indurire la ganache in frigorifero per 1 ora.

Con la frusta, sbattete la ganache per renderla gonfia e cremosa. Se diventasse compatta, riscaldatela a calore moderato nel microonde oppure su un bagnomaria, mescolandola il meno possibile.

Preparate i macaron seguendo la ricetta di base. Spolverizzate i gusci con caffè macinato prima della cottura.

Aiutandovi con una tasca dotata di una bocchetta n. 8, guarnite la metà dei gusci con la crema al cappuccino.

Assemblate i macaron utilizzando i restanti gusci e avendo cura di farli combaciare.



Violetta di Tolosa

Per circa 40 macaron

Per la crema leggera al burro e alla violetta
 1 uovo • 125 g di zucchero semolato • 250 g di burro
 morbido • 1 g di aroma alla violetta Sévarome®
 (da dosare in funzione dell'intensità dell'aroma)
 • 1 goccia di colorante viola oppure rosso e giallo

Ricetta base: 100 g di violette candite (vedi indirizzi)

Colorante viola (oppure rosso + blu)

Preparate il ripieno.

Fate scaldare una casseruola d'acqua per realizzare un bagnomaria.

Versate l'uovo e lo zucchero in un recipiente e sbattete mantenendo il recipiente sul bagnomaria. Lavorate questa miscela fino a ottenere una spuma bianca molto leggera.

Quando il composto diventa tiepido, togliete la casseruola dal bagnomaria e continuate a sbattere per far raffreddare il tutto.

Incorporate il burro morbido, a più riprese, e continuate a mescolare finché non otterrete una crema liscia e omogenea: bisogna sbattere la crema almeno 10 minuti per conferirle una consistenza leggera.

Aggiungete l'aroma di violetta e il colorante per insaporire la crema.

Assaggiate per verificare se il gusto alla violetta è sufficientemente spiccato. Conservate a parte.

Realizzate i macaron seguendo la ricetta di base. Prima della cottura, cospargete i macaron con le violette candite precedentemente tritate.

Aiutandovi con una tasca munita di una bocchetta n. 8, guarnite la metà dei gusci con la crema.

Assemblate i macaron utilizzando i restanti gusci e avendo cura di farli combaciare.





Il macaron francese, geniale connubio di mandorle, meringa e una golosa farcitura, si presta ad una gamma di aromatizzazioni e combinazioni di gusti apparentemente infinite. Quel delicato equilibrio tra sapori e profumi che caratterizza i migliori macaron non è certo scontato. Come il più raffinato creatore di profumi, il maestro pasticciere seleziona e dosa i suoi ingredienti per produrre un effetto unico. Christophe Felder invita a scoprire quaranta ricette per macaron assolutamente indimenticabili.



Alcune mettono in risalto gusti in purezza (violetta, vaniglia, pistacchio); altre offrono abbinamenti di sapori particolarmente interessanti (fragola e tè verde, caramello e mela, cioccolato e gelsomino) mentre un numero ristretto delle sue formule esplora il confine tra dolce e salato (pomodoro e basilico, paté d'olive e pompelmo, foie gras e Gewürtztraminer).



Con istruzioni passo per passo per acquisire la tecnica essenziale per realizzare questi dolcetti incomparabili unite ad una grande sensibilità per le nuance di gusti più intriganti, Felder consegna saperi e sapori in un unico volume.



Figlio d'arte, **Christophe Felder**, proviene da una famiglia di pasticceri e panettieri di origine alsaziana. Dopo esperienze importanti presso Guy Savoy e Fauchon, diviene Chef Patissier del prestigioso Hotel de Crillon di Parigi, quindi consigliere per saloni di pasticceria in Giappone, fino alla creazione di Desserts Attitudes, suo personale laboratorio di creazioni gourmande.

€ 13,90 - ISBN 9788897932048



9 788897 932048

www.bibliotheaculinaria.it