



I SEGRETI DEL PASTICCIERE

MACARON

ingredienti, tecniche, ricette

JOSÉ MARÉCHAL
FOTOGRAFIE DI FRÉDÉRIC LUCANO
BIBLIOTHECA CULINARIA

SOMMARIO

PRIMA DI INIZIARE P. 8



MANDORLA
P. 11



UOVO
P. 15



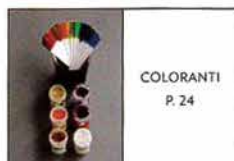
MERINGA
FRANCESE
P. 17



ZUCCHERO
P. 19



MERINGA
ITALIANA
P. 22



COLORANTI
P. 24



MACARONAGE
P. 27



ATTREZZATURA
P. 29



TASCA CON
BOCCHETTA
P. 30



POCHAGE
P. 32



CROÛTAGE
E COTTURA
P. 35



CIOCCOLATO
P. 37



GANACHE
P. 38



BURRO
P. 41



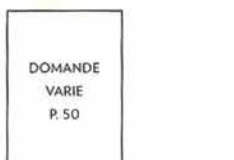
CREMA
AL BURRO
P. 43



GUARNIZIONI
ALLA FRUTTA
P. 44



PERSONALIZ-
ZAZIONE
P. 47



DOMANDE
VARIE
P. 50

RICETTE IMPERDIBILI P. 52



AL NATURALE
P. 54



VANIGLIA
P. 58



PISTACCHIO
P. 62



CIOCCOLATO
P. 66



CAFFÈ
P. 70



CARAMELLO
P. 74



FRAGOLA
P. 78



LAMPONE
P. 82



LIMONE
P. 86

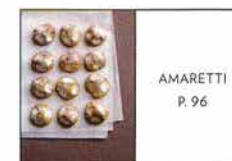
RICETTE ALTERNATIVE P. 90



GUSCI ALLO
ZUCCHERO
NON COTTO
P. 92



MACARON
DI NANCY
P. 94



AMARETTI
P. 96



NOCCIOLA
P. 98



PISTACCHIO
P. 100



NOCI
P. 102



MIELE
P. 104

MACARONAGE, MODO D'USO

COME INCORPORARE LA MERINGA ALLA PASTA DI MANDORLE?

USANDO UNA SPATOLA MORBIDA, incorporare prima una piccola quantità di meringa alla pasta di mandorle per diluirla un poco. Aggiungere il resto della meringa con un movimento regolare, dal fondo verso l'alto e dai bordi verso il centro del recipiente.

Questo passaggio è fondamentale: si chiama "macaronage". Consiste nel lavorare l'impasto per "rompere" leggermente la meringa (contrariamente alle ricette di soufflé, mousse o torte in cui è necessario incorporare gli albumi delicatamente per conservarne la leggerezza). La miscela così ottenuta deve essere liscia, omogenea e leggermente fluida (foto a sinistra).

Attenzione comunque a non lavorare troppo l'impasto, perché diventerebbe troppo liquido (foto in basso a destra). I macaron risulterebbero allora troppo piatti e privi del loro tipico collarino.



L'impasto è pronto per essere versato nella tasca da pasticcere.



L'impasto non è abbastanza omogeneo.



L'impasto è troppo liquido.



Una volta mescolato bene l'impasto, questo risulta più chiaro del colore iniziale del colorante.

CROÛTAGE

A CHE COSA SERVE IL CROÛTAGE?

IL TEMPO DI CROÛTAGE o essiccazione serve a creare una pellicola fine, secca e resistente sulla superficie dei gusci, che diventa poi croccante in fase di cottura. L'umidità solleva il guscio senza screpolarlo e alla base del guscio si forma un collarino.

Il tempo di croûtage può variare di diversi minuti in base alla temperatura del dolce. Per verificare che i gusci siano pronti per essere infornati, sfiorare delicatamente la superficie di uno di essi: la pasta non deve incollarsi al dito.



Guscio cotto senza croûtage.



Guscio cotto con croûtage.

COTTURA

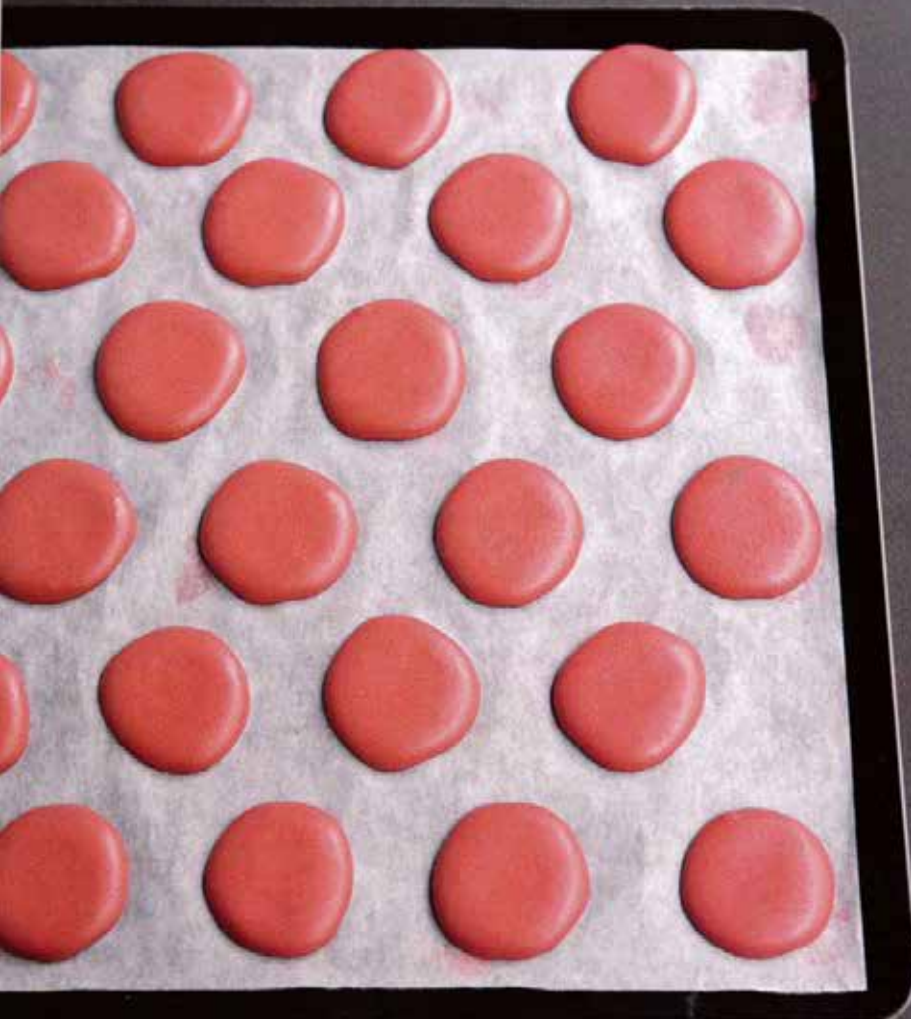
PER QUANTO TEMPO BISOGNA CUOCERE I MACARON?

Ecco qualche riferimento fornito a titolo indicativo per un forno ventilato; i dati si possono regolare di qualche grado o qualche minuto in base al tipo di forno.

DIAMETRO DEL MACARON	TEMPERATURA DEL FORNO	TEMPI DI COTTURA
da 4 a 6 cm (misura media)	150 °C	14 minuti
da 6 a 8 cm (dessert monoporzioe)	160 °C	15 minuti
16 cm o più (fondo di torta)	170 °C	da 17 a 18 minuti

STOP ALLA COTTURA!

ALL'USCITA DAL FORNO, posare il foglio di carta da forno su un piano di lavoro umidificato: si crea così uno shock termico che facilita il distacco dei macaron.



I gusci sono detti croûtées quando non sono più collosi al tatto.

I MACARON

1. Mixare e poi setacciare con cura il TPT. Mettere da parte.
2. In una casseruola portare l'acqua e lo zucchero semolato a ebollizione. Senza mescolare, vigilare perché la temperatura dello sciroppo così formato non superi i 115 °C.
3. Montare lentamente 80 g d'albumi a neve, poi aumentare la velocità dello sbattitore quando la temperatura dello sciroppo supera i 105 °C. Interrompere la cottura dello zucchero a 115 °C, quindi versarlo a filo sottile sugli albumi a neve. Continuare a sbattere la meringa per 10 minuti circa, affinché si raffreddi un poco.
4. Mescolare il TPT e gli 80 g di albumi non sbattuti, al fine di ottenere una pasta di mandorle omogenea. Aggiungere 2-3 punte di coltello di colorante verde e una punta di colorante giallo, per avvicinarsi al colore pistacchio.
5. Con una spatola morbida incorporare un terzo della meringa alla pasta di mandorle per diluirla un poco, poi aggiungere il resto della meringa eseguendo con cura il macaronage.
6. Riempire con la pasta una tasca con bocchetta di 8 mm. Incollare un foglio di carta da forno sulle placche da pasticceria spalmando dei punti di pasta sui quattro angoli delle stesse. Con la tasca realizzare delle sfere regolari e ben spaziate. Picchiettare leggermente il fondo delle placche e lasciare riposare 30 minuti a temperatura ambiente per il croutage.
7. Preriscaldare il forno a 150 °C.
8. Infornare per 14 minuti. All'uscita dal forno, appoggiare delicatamente la carta da forno su un piano di lavoro umidificato: i gusci si staccheranno così più facilmente.

LE GUARNIZIONI

Crema al burro: sbattere il burro morbido con una frusta o con lo sbattitore elettrico, al fine di ottenere una consistenza di pomata ben liscia. Aggiungere lo zucchero a velo e sbattere di nuovo. Infine incorporare la polvere di mandorle e la pasta di pistacchi, poi sbattere di nuovo per qualche minuto fino a far montare la crema in una mousse leggera.

Crema al mascarpone: mescolare il mascarpone e lo zucchero al fine di ottenere una crema ben liscia. Sbattere la panna liquida molto fredda. A metà percorso, incorporare l'amalgama mascarpone-zucchero e sbattere fino ad ottenere una crema densa. Incorporare i pistacchi tritati grossolanamente con il coltello o mixati non troppo finemente.

Ganache: spezzettare il cioccolato in un'insalatiera. Riscaldare in una casseruola la panna liquida e la pasta di pistacchi e versare sul cioccolato. Mescolare per sciogliere il composto e lisciare la ganache. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, mettere da parte al fresco almeno 1 ora prima di guarnire i macaron (meglio se preparata il giorno prima).

MONTAGGIO

Usando una tasca con bocchetta di 8 mm, guarnire la metà dei gusci con la guarnizione di propria scelta, poi assemblare i macaron con i gusci restanti. Mettere da parte in frigorifero i macaron per 1 ora.

Dall'alto in basso: crema al burro, crema al mascarpone, ganache.



TUTTI I SEGRETI SVELATI

Piccole tentazioni dalla forma rotonda, croccanti all'esterno e con un cuore morbido e profumato, i macaron sono un classico della pasticceria francese. Oltre a invitanti ricette per questi piccoli capolavori, il libro svela tutti i segreti della loro preparazione: le tecniche per realizzare meringhe dalla consistenza perfetta e farciture gustose e colorate; consigli per evitare gli errori più comuni in fase di preparazione e cottura; schede dettagliate degli ingredienti utilizzati. Un volume adatto sia al professionista che vuole perfezionarsi sia all'appassionato che desidera fare del macaron una sua specialità.

Dalle sue prime prove al Pavillon Ledoyen dove, tra le tante altre cose, ha acquisito una notevole abilità manuale, sono ormai più di dieci anni che José Maréchal si dedica ai macaron. Per Bibliotheca Culinaria è anche l'autore dei best seller *Bicchieri tutta freschezza*, *Piccoli cucchiari* e *Piccole cocotte* nella collana *Piccole golosità*.



€ 13,90

ISBN: 978-88-95056-62-3



9 788895 056623

www.bibliothecaculinaria.it

BIBLIOTHECA CULINARIA

