

MACARONS

Nota: Han de reposar un mínim de 12 hores a la nevera.

mides per a uns 50 macarons	ingredients
6 + 1/2	clares d'ou
275 grs	farina d'ametlla
250 grs	sucre llustre
210 grs	sucre granulat (el normal)
100 grs	ametlla picada
	Mànegues pastisseries amb boquilla llisa d'uns 8 o 10 mm
	Farcit de ganaché de xocolata
100 grs	xocolata de cobertura ratllada del 70%
una culleradeta	mantega
75 ml	nata líquida de 35%
	Farcit d'ametlla
150 grs	mantega pomada
320 grs	pasta d'ametlla (mínim 65% d'ametlla)
120 ml	crema de llet 35% MG, líquida
20 ml	crema de llet 35% MG, muntada i freda
	Farcit de buttercream de vainilla o qualsevol extracte
125 ges	mantega a temperatura ambient
160 grs	sucre llustre
1/2 culleradeta	extracte de vainilla o de qualsevol altre extrate
1 o 2 cullerades	llet
	Farcit de buttercream de jalea d'espígol, violeta
150 grs	mantega textura pomada
75 grs	sucre
15 ml	aigua
una	clara d'ou
2 cullerades	jalea d'espígol, de violeta, etc

Elaboració

Preparar els merengues

- Barrejar la farina d'ametlla i el sucre llustre amb el pymer fins a obtenir una pols ben fina.
- Passar aquesta barreja pel colador xines per eliminar qualsevol grumoll o impuresa.

- Muntar les 6 clares a punt de neu (han d'estar a temperatura ambient) amb unes gotes de suc de llimona i un pessic de sal. Quan estiguin muntades hi anem afegint, a poc a poc, 1/3 del sucre granulat. Seguir muntant fins que el sucre es dissolgui i torni a agafar la consistència. Afegir-hi un altra 1/3 del sucre i batre durant 1 minut. Finalment hi posem 1/3 restant i batre durant 1 minut més. Les clares estaran a punt quan no s'escorren ni cauen si tombem el bol.

El macaronage

Nota: Es el procés d'incorporar la barreja de farina d'ametlla i sucre glaç amb la marenga a punt de neu. S'ha de fer amb una espàtula tova llarga del tipus "llengua de gat" i a mà.

- Incorporar a poc a poc les clares muntades al bol on tenim la farina d'ametlla i el sucre glaç, remenant amb compte amb una espàtula tova llarga des de baix cap a dalt i des del cantons cap al centre alhora que anem girant el bol. No ens hem de passar amb el remenat perquè llavors la massa es torna massa fluida.
- En un altre bol deixatem la meitat de les clares d'ou fins que comenci a formar escuma.
- Incorporar aquesta meitat a la massa remenant amb compte fins que quedi ben homogeneïtzada.

Nota: Per saber si la massa ja és a punt es pot fer la prova de la "cinta", que consisteix en aixecar l'espàtula carregada de massa i deixar-la caure. La barreja estarà a punt quan la massa caigui formant una cinta (com si deixessim caure una cinta de roba al damunt d'una taula).



Acoloriment de la massa

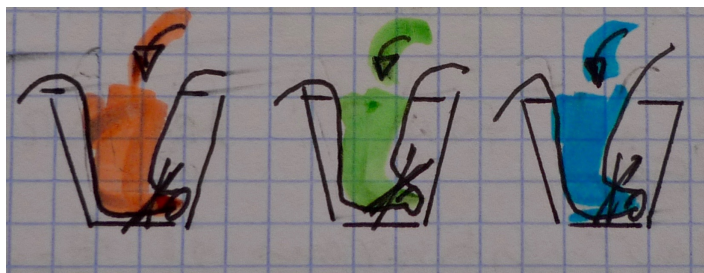
Nota: Si volem fer macarons de diferents colors dividirem la massa en tants bols com colors diferents vulguem fer servir, hi posem una "punteta" de colorant alimentari i acabem de remenar cada bol fins que s'integri i obtenir l'estat de cinta. El to ha de ser una mica pujat; sense passar-se, perquè al fornejar perden intensitat.

Nota: Es millor fer servir colorants alimentaris en gel, en pasta o en pols que no aporten líquid a la barreja.

Preparar les mànegues pastisseres

Necessitarem tantes mànegues pastisseres com colors haguem preparat. Col·locar les mànegues dins d'un recipient alt (pot del pymer) ens facilitarà molt el poder-les omplir amb comoditat.

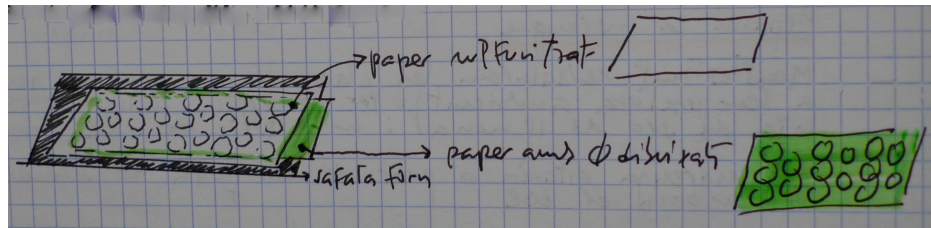
Com que no disposarem de tantes boquilles de la mateixa mida agafarem les mànegues, els hi farem un tall de manera que ens quedi un forat d'uns 5 mm i el segellarem recargolant la mànega i posant-hi un filferro dels de les bosses de congelador.



Preparar una plantilla

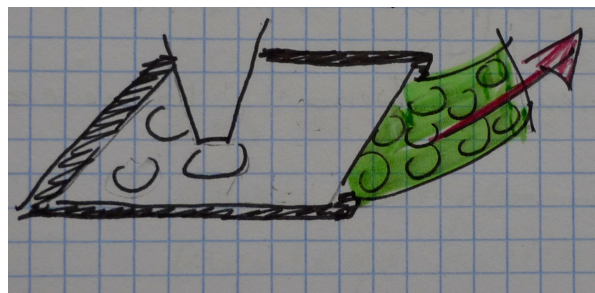
Nota: Perquè els macarons ens surtin aproximadament de la mateixa mida podem dibuixar uns cercles de 3,5 o 4 cm en un full de paper de forn (**atenció: es la mida d'un tap d'ampolla de 1,5 litres**) una mica separats els uns dels altres.

- Sobre una bandeja de forn de base plana i posem la plantilla amb els cercles i a sobre un altre paper de forn de manera que transparenti una mica el dibuix dels cercles.



Omplir els cercles de la plantilla amb la massa

- Amb la mànega enem fent petits cercles de massa d'uns 3,5 o 4 cm de diàmetre sobre els dibuixos de la plantilla
- Per fer-ho, col·locar la mànega de forma perpendicular a la safata i prémer la mànega de manera continua fins omplir el cercle, fent un gir circular amb el canell al moment de retirar la mànega per tal d'evitar que ens quedi un pic de massa al mig del macaró.



- Un cop tinguem la massa distribuïda en peces traiem el paper dels dibuixos de sota amb compte.
- Sacsejar lleugerament la safata perquè la massa s'assenti.
- Espolsar pel damunt de les peces l'ametlla picada.

Croûtage: assecat dels macarons

- Deixar reposar els macarons a la safata sense tapar. És important deixar assecar una mica els macarons abans d'enfornar. Aquest pas pretén que es creï una capa fina i seca a la superfície del macaró.
- El temps necessari depèn de la temperatura ambient i de la humitat ambiental. Poden ser necessaris uns 40 o 60 minuts.

Per saber si ja estan a punt farem la prova de tocar un macaró amb el dit i està OK quan el macaró no s'enfonsa ni hi queda el dit marcat. Anar fent la prova sempre amb el mateix macaró.

- Preescalfar el forn a 150°C amb 30 minuts d'antelació.

Fornejar

- Fornejar a 150°C durant uns 15 minuts fins que si formi una crosta lleugera.
- Treure la safata del forn. Amb molt de compte tirarem una miqueta d'aigua entre la safata i el paper sulfuritzat aixecant el paper per les quatre puntes consecutivament (el vapor i la humitat que es formarà a la safata calenta fa que els macarons es pugin desenganxar sense problemes quan siguin freds).
- Deixar-los refredar del tot sense tocar-los.

Preparar el farcit

- Posar en un cassó la crema de llet i la xocolata a foc lent fins a bullir. Anar remenant sense parar amb una cullera de fusta.
- Retirar del foc i afegir-hi la mantega. Remenar.

- Deixar refredar

Muntar els macarons

- Formar les macarons agafant dues peces i ajuntant-les amb una capa del farcit al mig.

Guardar els macarons a la nevera

- Guardar els macarons en un recipient hermètic a la nevera durant un mínim de 12 hores abans de servir-los a taula.

FARCITS

Farcit de ganaché de xocolata

- Posar la cema de llet i xocolata en un bol a foc lent fins que bulli. Anar remenant sense parar amb una cullera de fusta.
- Retirar del foc i afegir-hi la mantega. Remenar.
- Deixar refredar.

Farcit d'ametlla

- Tallar la mantega a trossets petits i posar-la dins d'un recipient al bany maria amb aigua bullint fins que tinguem una consistència de pomada.
- En un bol gran diluïm la pasta d'ametlla barrejant-la amb la nata líquida.
- Després hi afegim la nata muntada i la mantega i passar-hi les varetes elèctriques gran velocitat fins a tenir una consistència homogènia.

Farcit de buttercream de vainilla o qualsevol extracte

- Posar tots els ingredients indicats dins d'un bol i deixetar amb les varetes elèctriques.

Farcit de buttercream de jalea d'espígol, violeta

- Fer un xarop amb l'aigua i el sucre. Deixar-lo bullir 2 minuts i retirar del foc.
- Muntar la clara a punt de neu i quan estigui a mig muntar afegir-hi l'almívar tebi en forma de fil.
- Anar deixetar fins que es refredi l'almívar que hi hem posat.
- Un cop fred hi afegim la mantega pomada i seguim deixetar fins que tinguem una crema esponjosa.
- Finalment hi posarem la jalea.