



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Macarons Francés Corazón Rojo Con Relleno De Frambuesa Y Vainilla.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
390	grs.	Harina de almendra.	
390	grs.	Azúcar glass.	
300	grs.	Claras de huevo.	
300	grs.	Azúcar Blanca.	(O estándar).
		Colorante rojo en polvo.	(Opcional puede ser otro color).
		Relleno de frambuesa confitada:	
200	grs.	Frambuesa.	
100	grs.	Azúcar blanca.	(O estándar).
5	grs.	Pectina.	
		Relleno de ganache vainilla:	
220	grs.	Chocolate.	(Cobertura blanco)
100	ML.	Crema vegetal.	(Para montar lyncott o puratos).
15	ML.	Extracto de vainilla.	(O una vaina de vainilla).

NOTA: Los macarons al tener una superficie lisa y seca, las burbujas no salen por arriba si no por los costados por eso sube y se forma el famoso pie.

#	Preparación:
	Macarons francés:
1	Realizar un merengue, vamos a Tener nuestras claras y agregarlas en un bowl o bowl de batidora para batir junto con el colorante al gusto y nuestra azúcar blanca o estándar con batidor globo o si es batidora el accesorio de globo, batir hasta formar picos estables y brillosos.
2	A parte revolver la azúcar glass con la harina de almendras y pasar por un cernidor o tamizar para lograr una textura más fina.
3	Agregar en dos tantos la harina con azúcar a nuestro merengue y revolver con mucho cuidado y suavemente para que no se salga del bowl.
4	Una vez bien mezclado retirar de la batidora y con una miserable haremos la técnica de macaronage que consiste en trabajar la mezcla con espátula o miserable para ir rompiendo las burbujas para dar una textura más fluida y significando que tenemos un control de burbujas.
5	Colocar la mezcla en una manga pastelera, utilizar en una charola un tapete de silicona o papel estrella o encerado.
6	Manguear de manera vertical y contralto para un levado parejo hechos los macarrones, golpear con la mano por debajo de la charola muy suave solo para retirar exceso de burbujas.
6	Tener una aguja o palillo a la mano por si quedan huecos por las burbujas juntar con la punta de estas cuidadosamente, secar un poco a temperatura ambiente hasta que los toquemos y no se nos queden pegados (dependerá mucho de la humedad en la que se encuentre su zona)
8	Llevar a hornear a 130°C durante 24 minutos o 140°C x 15 minutos, una vez horneado llevamos a enfriar y rellenamos
	Relleno de frambuesa confitada:
1	Caliente el puré de frambuesa a 45 °C en una cacerola a fuego bajo. Mezcle el azúcar con la pectina y añádase gradualmente al puré de frambuesa, batiendo constantemente. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de batir todo el tiempo, y cocine durante unos minutos hasta que el puré espese. Recubra una placa de horno con papel film, extienda el puré por encima y presione otra lámina de film sobre la superficie. Enfríe durante al menos 30 minutos
	Relleno de ganache vainilla:
1	Llevar a fuego sin llegar a hervor la crema para montar junto con el extracto de vainilla o la vaina, una vez que esté caliente vertemos sobre el chocolate y con un miserable o una licuadora de inmersión homogeneizamos la mezcla y así quedará más tersa en caso de no tener licuadora de inmersión puede llevar a una licuadora normal, dejar enfriar unos 7-10 min y puedes ocupar para rellenar, si el ganache está muy sólido puedes llevar a microondas por 20 segundos y volver a ocupar o volver a poner en la licuadora para airear la ganache y quede más suave.
2	Derretir el chocolate blanco picado junto con la crema de leche. Incorporar la manteca y la pasta de menta, y mezclar hasta emulsionar bien. Llevar al frío hasta obtener la textura deseada.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Financiers franceses.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs.	Clara de huevo.	
160	grs.	Mantequilla derretida.	
200	grs.	Azúcar glass	
200	grs.	Almendra en polvo.	
60	grs.	Harina.	
30	grs.	Almendra fileteada.	
30	grs.	Azúcar glass.	(Extra para terminar)

#	Preparación:
1	En un bowl, mezcle el azúcar en polvo, la harina, la almendra en polvo, las claras de huevo y una pizca de sal.
2	Luego agregue la mantequilla derretida.
3	Llene los moldes financiers con la mezcla, espolvoree con almendras cónicas, avellanas o frambuesas y pistacho si lo desea. NOTA (si no tiene moldes financiers lo más parecido a ellos son moldes de mini panques individuales rectangulares) anexo foto.
4	Hornea por 15 minutos a 230 °

CEDO

