



Macarrones de Cítricos

Zitrus Makronen

Philippe Urweiller
Chef pastelero maestro chocolatero
Konditormeister und Chocolatier



PONTHIER
une histoire de fruit

Macarrones de Cítricos

Zitrus Makronen

RELLENO

Nata extracremosa	450 g
Cobertura de chocolate blanco	500 g
Triturado de limón de Menton IGP PONTHER	475 g
O triturado de clementina de Córcega IGP PONTHER	
O triturado de yuzu 100 % PONTHER	

Fundir la cobertura a 35-40 °C en el microondas. Hervir la nata y verter en tres veces sobre la cobertura fundida, mezclando entre cada adición, y batir hasta obtener una ganache homogénea. Extender en un candissoire de acero inoxidable, proteger con papel film de cocina y dejar cristalizar a 15 °C unas 8 horas.

TANTO POR TANTO DE ALMENDRAS

Polvo de almendra blanca	500 g
Azúcar glas impalpable	500 g

Mezclar el polvo de almendras con el azúcar glas.

GALLETA MACARON

Tanto por tanto de almendras	1000 g
Claras de huevo pasteurizadas	188 g
Azúcar extrafino	500 g
Agua mineral	125 g
Claras de huevo pasteurizadas	188 g

Mezclar el tanto por tanto con la primera parte de las claras de huevo. Cocer el azúcar y el agua hasta 118 °C. Cuando el azúcar llegue a 115 °C, empezar a montar las claras. Cuando las claras ya estén montadas, bajar la velocidad de las varillas y verter el jarabe de azúcar. Dejar enfriar hasta los 50 °C aproximadamente y retirar el bol de la batidora. Incorporar el merengue a la mezcla del tanto por tanto con las claras crudas. Trabajar la masa con una espátula hasta alcanzar la consistencia deseada y escudillar. Si se va a usar una dosificadora automática, es preferible no trabajar mucho la masa. Si se va a optar por un escudillado manual, trabajar bien la masa. Usar una manga pastelera con boquilla lisa n.º 11 o una dosificadora automática para escudillar las conchas de los macarons del tamaño deseado sobre una placa de horno cubierta con una lámina de papel de silicona. Dejar reposar a temperatura ambiente unos 30 minutos para que se forme una «costra» en la superficie. Hornear con ventilación a 165 °C entre 10 y 11 minutos, siempre con el tiro abierto. Disponer las láminas de horneado sobre una rejilla y dejar enfriar. Dar la vuelta a las láminas sobre la rejilla para despegar las conchas. Usar una manga pastelera con boquilla lisa n.º 11 para rellenar las conchas con el relleno de chocolate blanco y triturado PONTHER. Cubrir con otra concha.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Conservación en frío negativo: dejar las bandejas sin cubrir en el frigorífico durante 2 horas. Colocar los macarons en cajas herméticas, envolver las cajas con papel film y meterlas en el congelador durante 2 horas. Almacenar en el congelador a -18 °C.

ATEMPERACIÓN ANTES DE LA DEGUSTACIÓN

Sacar las cajas del congelador la noche anterior y guardarlas a 4 °C sin retirar el papel film. Tras 18 horas en cámara de frío a 4 °C, los macarons están listos para su consumo.

CONSEJOS DEL CHEF

Si se va a usar la manga pastelera, dejar enfriar el relleno y añadir el triturado PONTHER antes de que se cristalice totalmente.

Espolvorear las conchas de los macarons con el colorante alimentario amarillo PCB CREATION.

GANACHE

Flüssige Crème fraîche	450 g
Weißer Überzugsschokolade	500 g
PONTHER Grobes Püree Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel	475 g
Oder PONTHER Grobes Püree Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel	
Oder PONTHER Grobes Püree Yuzu 100 %	

Die Schokolade in der Mikrowelle auf 35/40 °C erhitzen. Die Sahne aufkochen lassen, in drei Portionen über die geschmolzene Schokolade gießen, nach jeder Portion vermengen und abschließend mixen, um eine glatte Glasurmasse zu erhalten. In ein Edelstahl-Glasiergitter geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt etwa 8 Stunden bei 15 °C kristallisieren lassen.

TANT-POUR-TANT MANDELMEHL

Weißes Mandelmehl	500 g
Stärkehaltiger Puderzucker	500 g

Das Mandelmehl mit dem Puderzucker vermengen.

BISKUIT FÜR DIE MACARONS

Tant-pour-Tant-Mandelmehl	1000 g
Pasteurisiertes Eiweiß	188 g
Grießzucker	500 g
Mineralwasser	125 g
Pasteurisiertes Eiweiß	188 g

Die erste Eiweiß-Teilmenge mit dem Mandelmehl vermengen. Den Zucker und das Wasser auf 118 °C erhitzen. Wenn der Zucker 115 °C erreicht, das Eiweiß mit dem Mixer aufschlagen. Sobald das Eiweiß steif ist, den Mixer auf die 2. Stufe stellen und den gekochten Zuckersirup hinzugeben. Auf etwa 50 °C abkühlen lassen, dann die Schüssel aus dem Mixergerät nehmen. Das Baiser in die Mandelmehl-Eiweiß-Mischung unterheben. Die Masse „macaronieren“, also mit dem Spatel gut verrühren, die Luft rausdrücken und glattstreichen. Bei der Formgebung mit der automatischen Formmaschine reicht es aus, wenn die Zubereitung leicht eingefallen ist. Bei der manuellen Formgebung darauf achten, dass die Masse gut eingefallen ist. Die Macaron-Schalen mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 11, oder mit der Formmaschine in der gewünschten Größe auf eine mit Silikon-Backmatten ausgelegtes Backblech geben. Etwa 30 Minuten lang bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sich eine Kruste gebildet hat. Im Umluftofen 10 bis 11 Minuten bei 165 °C backen, wobei das Windloch geöffnet bleiben muss. Die Backmatten auf ein Gitter ablegen und abkühlen lassen. Die Macaron-Backmatten auf dem Gitter umdrehen, um die Schalen zu entfernen. Die Macaron-Schalen mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 11, mit weißer Schokoganache und dem groben Püree von PONTHER garnieren. Mit einer anderen Macaron-Schale zudecken.

AUFBEWAHRUNG UND HALTBARKEIT

Die Gitter ohne Abdeckung 2 Stunden lang in einer Kühlanlage bei Minustemperaturen kaltstellen. Die Macarons in hermetisch geschlossenen Dosen anordnen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden in der Tiefkühlkammer kaltstellen. Im Gefrierschrank bei -18 °C aufbewahren.

VOR DEM SERVIEREN AUFTAUEN

Die Dosen am Abend vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und bei 4 °C aufbewahren, ohne die Frischhaltefolie zu entfernen. Nach 18 Stunden in der Kühlkammer bei 4 °C sind die Macarons verzehrfertig.

DER CHEF EMPFIEHLT

Wird ein Spritzbeutel verwendet, die Ganache abkühlen lassen und das grobe Püree von PONTHER hinzugeben, bevor sie vollständig kristallisiert ist.

Die Macaron-Schalen mit Lebensmittelfarbe von PCB CREATION bestäuben.