

Será por recetas



Macaron de cacao relleno de trufa y nuez moscada

Recetas de postres

4 Personas

50 Minutos

Media

Enviada el 31/01/2012

Ingredientes

- Cacao en polvo para decorar
- 5 g zumo de limón
- 25 g cacao en polvo
- 50 g nata del 35% m.g.
- 1 g nuez moscada rallada
- 180 g claras
- 400 g de azúcar en glasé
- 25 g granillo de avellana
- 250 g cobertura de chocolate con leche 38 %
- 40 g azúcar en grano
- 230 g harina de almendra
- 200 g plátano triturado
- 30 g mantequilla

Elaboración

Primero preparamos la masa para el macaron de cacao, para ello trituramos en el robot de cocina el cacao en polvo, el azúcar glasé y la harina de almendra. Debe quedar como polvo. Con ayuda del robot de cocina montamos las claras con el azúcar y el zumo de limón. Unimos a las claras montadas la mezcla de cacao, azúcar y harina de almendra hasta conseguir una masa bien trabajada y semi líquida.

Dosificamos la masa encima de dos silpat con el tamaño deseado. Uno de ellos lo decoramos por encima con cacao y en el otro, con granillo de avellana. Dejamos reposar entre 20-40 minutos dependiendo del tamaño. Horneamos a 160° C durante unos 12-14 min dependiendo del tamaño. Reservamos hasta su utilización. Cuando tengamos listos los macaron, procedemos a elaborar la trufa de plátano y nuez moscada para el relleno del macaron.

Hervimos durante 15 minutos la nata con la mantequilla, la nuez moscada y el plátano. Vertemos la mezcla encima del chocolate ya picado y emulsionamos perfectamente. Dejamos en un bol reposar en frío. Para el montaje, llenamos una manga con la trufa de plátano y rellenamos los macarons. Josep M^a Ribé emplea huevos enteros, claras y yemas pasteurizadas para evitar cualquier posible contaminación. Los huevos pasteurizados se pueden encontrar en grandes superficies de alimentación. En casa podemos elaborar la receta empleando huevos frescos.



Autor receta de Macaron de cacao relleno de trufa y nuez moscada

Jordi Lopez

2 Recetas publicadas

Valoración 4/5

Miembro desde 05/12/2011