MACARON DE FRAMBOESA



Confeitaria

Macarons de Framboesa com recheio de Chocolate



Para: 4 pessoas
Duração: 50 minutos
Dificuldade: média

Ingredientes para 4 pessoas:

- **Base de Macarons:**
- 400 g de farinha de amêndoa – bem fina e seca
- 50 g de água
- 200 g de açúcar refinado, bem fino
- 150 g de claras de ovos (75 + 75) – atenção a esta divisão das claras, leia a receita
- Q.b. Aroma de framboesa
- Q.b. Corante em Pó Cor Vermelho Framboesa - solúvel em água

- **Creme de Chocolate ao Leite: (para fazer no dia anterior)**
- 165 g de creme de leite com 35% de gordura
- 55 g de leite integral
- 15 g de glicose – glucose de milho
- 80 g de gemas
- 175 g de chocolate ao leite – gotas ou raspas

- **Material utilizado:**

Leia as DICAS no final do Método

- Fuet
- Coador - passador
- Espátula tipo "Maryse"
- Jarro graduado 1 litro Inquebrável
- Mixer de vara
- Lona Silpat com marca para Macarons – papel manteiga – papel vegetal
- Assadeira perfurada de silicone Silichef®
- Caixas de Macarons com janela

Pão d'Avó Padaria

Estágios técnicos para Macarons de Framboesa Recheados com Chocolate ao Leite:



1

Para fazer esta receita de macarons com framboesa recheada de chocolate, comece por preparar todos os ingredientes do recheio de chocolate cremoso.



2

Recheio de chocolate cremoso: Despeje o creme de leite com 35% de gordura, ...



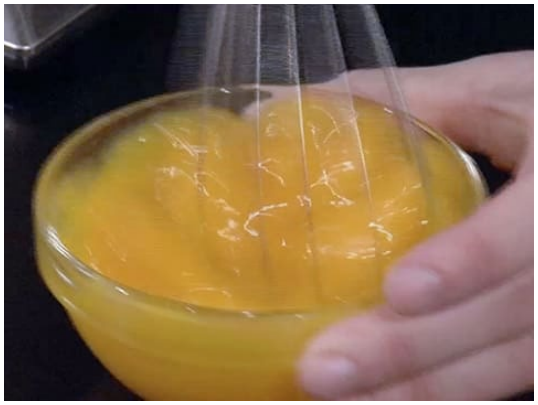
3

... bem como a glicose cristalina (glucose) em uma panela.



4

Deixe ferver.



5

Misture as gemas com um batedor.



6

Quando o leite atinge a temperatura de 35/40 °C, experimente a temperatura um ou meça com o termómetro digital, atenção para não passar da temperatura e as gemas não cozerem…



7

... e misture tudo com um batedor - fuet.



8

Despeje as gemas na mistura de leite creme com o leite fervente ...



9

... e leve a cozinhar, mexendo sempre.
Temperatura de cozimento 80 a 85 °C no máximo.



10

O uso de um termômetro de sonda é recomendado para esta operação.



11

Quando o creme estiver cozido, coloque-o chocolate ao leite, certificando-se de o passar para não ter chocolate por derreter, com um filtro chinês ou passador – coador fino.



12

Misture delicadamente com uma espátula de maryse.
Sempre de baixo para cima, suavemente.



13

Despeje o creme em um recipiente alto e estreito do tipo (jarro de medição).



14

Usando um mixer, misture para homogeneizar bem e ficar bem cremoso.



15

Despeje em um recipiente ...



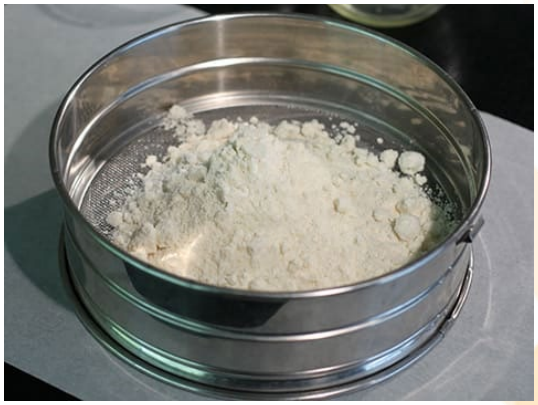
16

... depois coloque um plástico filme em contato para não fazer crosta ao arrefecer. Reserve na geladeira até o dia seguinte.



17

Macarons: Prepare todos os ingredientes.



18

Peneire a farinha fina de amêndoa, se vir que está grossa triture mais um pouco.
Se vir que a farinha está úmida leve a secar ao forno baixo para secar o óleo da amêndoa...



19

... peneire para cima de uma folha de papel vegetal.



20

Despeje a água em uma panela ...



21

... depois adicione o açúcar – refinado fino. Coloque a panela em fogo médio para obter um açúcar cozido.



22

Enquanto isso, prepare 75 g de clara de ovo na tigela da batedeira.



23

Quando o açúcar estiver entre 105/106 ° C ...



24

... coloque a batedeira elétrica a trabalhar para começar a preparar as claras em neve. Use claras de ovos á temperatura ambiente, elas vão crescer bem melhor do que se elas saírem diretamente da geladeira.



25

Enquanto isso, o cozimento do açúcar continua. Deve ir a 118 ° C.
Para verificar esse cozimento, recomenda-se o uso de um termômetro de sonda ou de um termômetro a laser.



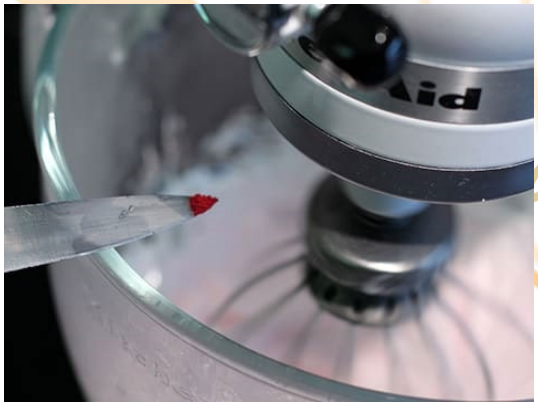
26

Despeje o açúcar cozido sobre as claras em neve, derramando-pela parede interna da tigela.
Ao incorporar o açúcar, é necessário que as varas da batedeira girem a uma velocidade lenta, para permitir que o açúcar se misture melhor e evitar que se acumule á volta das varas da batedeira.



27

É nesse momento que o corante deve ser incorporado.
Corante em pó solúvel em água, de preferência.



28

Dosagem com moderação para evitar muita cor.
Comece com uma pequena ponta de faca.
Não hesite em adicionar, se necessário ...



29

...mas antes disso, certifique-se de que todo o corante esteja dissolvido ...



30

... estar ciente da cor obtida.
Ao mesmo tempo que faz a coloração, adicione um pouco de sabor de framboesa para perfumar as claras em neve, merengue.
Bata o merengue até esfriar completamente.



31

Enquanto isso, misture 75 g de clara de ovo na farinha de amêndoa peneirada.



32

Isto vai dar uma pasta bastante compacta. Assegure-se de que esteja bem homogêneo.



33

Aos poucos, adicione o merengue à mistura de amêndoas.
Observe bem a figura para ver a consistência do merengue, claras em neve fazendo bico de papagaio.



34

Esta operação deve ser feita com uma espátula de maryse.
A mistura fica então semilíquida.



35

Despeje a pasta de macaron em um saco de confeiteiro com um bico simples.



36

Prepare um tapete Silpat macarons, colocando-o em uma assadeira Silichef®
Silicon perfurada com borda XL, de modo que a base de cozimento seja plana.
Veja a figura. Se não tiver o tapete pode usar papel manteiga, atenção ao tamanho ao pingar.



37

Coloque a massa nas impressões pré-impressas na base Silpat. Essas impressões são destinadas a calibrar bem o tamanho dos macarons e, assim, obter macarons regulares.



38

Uma vez que todos os macarons estão pingados, bata a placa na superfície de trabalho 2 ou 3 vezes para alisá-los bem, se necessário toque no bico dos macarons para baixar a ponta, evita que queime a ponta do macaron.



39

Asse em forno quente a 160 °C por 12 minutos. Aqui eu uso um forno ventilado.



40

No final da cozedura, retire o tabuleiro do forno.
Deixe esfriar antes de tirar do tapete de cozimento.



41

Os macarons bem sucedidos são macarons com uma borda em torno da borda o que se chama de pezinho do macaron, que será formado durante o cozimento.



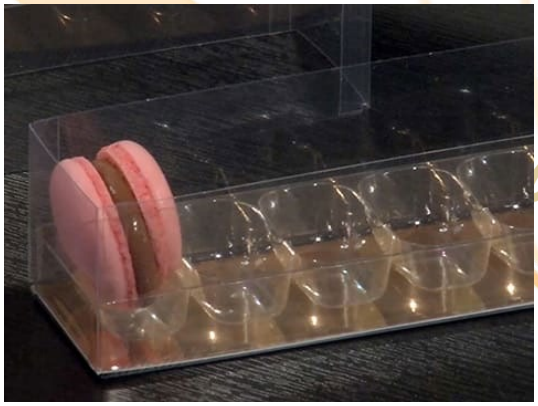
42

Acabamento: Encha um saco de confeiteiro com o creme de chocolate preparado no dia anterior. Coloque na base do macaron um pouco de creme.
Pode usar outros cremes.



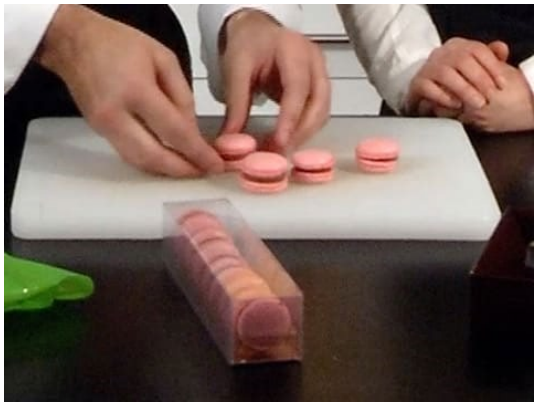
43

Monte a segunda metade do macaron pressionando suavemente para que o creme de chocolate alcance as bordas do macaron.



44

Guarde em uma caixa de macarons. Dependendo do creme escolhido, os macarons serão mantidos à temperatura ambiente ou frescos como aqui para preservar o creme.



45

Faça o mesmo com os outros macarons.

DICAS:

Pode fazer com outras farinhas, como por exemplo amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, avelã.
O importante é que as farinhas estejam bem secas – sem óleo.
Se não tiver farinhas e só tiver os frutos – seque-os no forno.
Secar não é torrar.
Atenção a algumas farinhas de amêndoa que são amargas, evite essa farinha amarga, prove a farinha antes de a usar.
Sempre em forno baixo coloque os frutos secos no tabuleiro em chama mínima, observe, prove.
Após a primeira vez que triturar os frutos secos, leve novamente ao forno em chama baixa, seque mais um pouco, peneire.
Não desanime se não sair perfeito na primeira ou segunda vez, é natural até aprimorar a sua técnica.
Verá que com o tempo produzirá Macarons perfeitos.
Atenção ao tamanho dos macarons, faça com que casem macarons com o mesmo tamanho.
O creme deve ser bem sólido, por isso se recomenda que se faça no dia anterior para ficar bem durinho e depois não escorrer pelas bordas do macaron.

PARA USOS INDUSTRIAIS – MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA
Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó

Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIVADE INOVAÇÃO QUALIDADE

