CURSO

Macarons Lucrativos

Aprenda a fazer os melhores macarons.





5.0

@macaronslucrativos



@macaronslucrativos

Conteúdo

Introdução.
Ingredientes.
Equipamento.

1ª Capítulo - As cascas:
Macarons de merengue francês.
Macarons de merengue italiano.
Problemas e soluções.

2ª Capítulo - Preenchimentos:

Ganache de chocolate.
Ganache de chocolate amargo.
Chocolate amargo.
Ganache de coco.
Ganache de chocolate com laranja.
Ganache de chocolate branco.
Ganache de chocolate e gengibre.
Ganache de chocolate - maracujá.
Ganache de manteiga de amendoim com chocolate.

Conteúdo

2ª Capítulo - Preenchimentos

Creme de manteiga.
Creme de manteiga de pistache.
Creme de manteiga de baunilha.
Creme de manteiga de rosa.
Pistache e creme de manteiga de rosa.
Creme de manteiga de limão.
Creme de manteiga de lavanda.
Creme de manteiga de castanha.
Creme de manteiga com maçã e canela.
Creme de manteiga de abóbora com canela.
Creme de manteiga de gengibre.
Creme de manteiga expresso.
Geleia caseira.
Mais ideias de preenchimento.
Mocha.
Manteiga de amendoim e geleia de framboesa.

Conteúdo

3ª Capítulo - Designs Macaron divertidos
Pirulitos de macaron.
Torre de macarons.
Decorações de açúcar para macarons.

Final

Sobremesa com uma crosta de açúcar queimado po
um maçarico.
Conversões.



Introdução

A origem dos Macarons

Nascido na Itália, o macaron se origina da palavra maccherone, que quer dizer massa fina. Pronuncia-se: macarrôn. No século XVI, o macaron foi levado para a França pela corte de Catarina de Médicis e sua receita era mantida em segredo, atendendo apenas à nobreza. As primeiras a fazer os biscoitinhos na França foram as irmãs do convento Saint-Sacrement, da cidade de Nancy. Após a revolução francesa, em 1789, as congregações religiosas passaram a produzir macarons fora dos conventos. Inicialmente servido como um pequeno biscoito fino, o macaron recebeu a sua versão final no início do século XIX, quando o patisseur Pierre Desfontaines – da famosa Ladurée, de Paris – uniu os dois pequenos discos, colocando cremes especiais entre eles. De lá para cá, os macarons ganham novas cores e sabores a cada temporada e sua presença na mesa de doces é cada vez mais um sinônimo de requinte e sofisticação para qualquer evento.

Introdução

Nenhum sinal de desaceleração. E com o crescente mercado de consumidores que procuram alimentos sem glúten, os macarons tornaram-se a escolha da moda. Eles são feitos com amêndoa ou trigo nosso; açúcar e clara de ovo são os outros ingredientes principais.Macarons vêm em inúmeros sabores e tons, mas são brilhante em sua simplicidade: duas cascas delicadas, crocantes, macias, prontas para ser enchido com geleia, ganache de chocolate ou creme de manteiga. Agora é sua vez de fazê-los e servi-los em sua própria mesa!Com um pouco de prática e as orientações fornecidas nas páginas seguintes, qualquer pessoa pode criar essas pequenas iguarias em casa. Ofereça-os à sua família, dê-os de presente ou impressione os convidados na sua próxima festa. Eu vou te mostrar como você pode personalizar seus macarons com flores de açúcar ou outras decorações e até mesmo como você pode fazer pirulitos de macaron -perfeito para festas de aniversário infantis ou chás de bebê. Uma torre.

Introdução



Introdução

Os macarons é uma peça central deslumbrante para sua mesa, e esta sendo usado como uma alternativa para um bolo de casamento. Então use o sua imaginação e divirta-se. Um Bom Estudos!

Daniela Cris

Maximize Digital



INGREDIENTES

As cascas de Macaron exigem apenas uma pequena lista de ingredientes.

Farinha de amêndoa

Verifique a data da embalagem - você quer a amêndoa mais fresca possível.

Armazene-o em um recipiente hermético no fundo da sua geladeira. Um ou dois dias antes de assar, pegue um punhado da amêndoa e aperte-a entre os dedos; Se ela grudar, precisará secar um pouco.

Espalhe em uma assadeira com borda e seque-a em um forno a 48º C por 10 minutos.

INGREDIENTES

Se a temperatura do seu forno não for tão baixa, use a mais baixa temperatura disponível.

Retire e deixe esfriar em local seco. Você pode usar também a sua própria farinha amêndoa com amêndoas de alta qualidade.

Claras de ovo

Apenas as claras dos ovos são usadas para as cascas do macaron.

Reserve as gemas para outra receita. Separe as claras das gemas 2 ou 3 dias antes de assar; deixe cobertos na geladeira.

Duas horas antes de você começar fazendo seus macarons, tire as claras da geladeira, descubra-os e deixe-os atingir a temperatura ambiente.

INGREDIENTES

Clara de ovo em pó

Se você assar durante o tempo especialmente úmido, adicione uma pequena quantidade de clara de ovo em pó, ajudará a estabilizar seu macaron na (massa).

Você pode comprar clara de ovo em pó em muitos supermercados, em lojas especializadas em panificação ou online

Açúcar em pó

E um açúcar granulado branco, moído finamente e de textura delicada, ela contém amido de milho adicionado (geralmente cerca de 3%) para evitar aglomeração; se você tem uma escolha, o açúcar de confeiteiro com a menor porcentagem de amido de milho é o melhor.

INGREDIENTES

Açúcar granulado

As vezes chamado de açúcar de padeiro, para usar nas suas cascas de seu macaron. E facilmente incorporado, produzindo uma massa lisa e textura leve.

Corante

Você pode colorir as cascas de seu macaron como quiser, se deixar sem coloração, eles serão castanhos claros.

Gel em pasta de corante alimentar é recomendado. Sobre o tipo líquido,

Atenção: qualquer excesso de umidade pode fazer com que as cascas rachem.



@macaronslucrativos

EQUIPAMENTOS

Um forno de convecção (com ventilador) é ideal para assar macarons. O calor circula uniformemente por todo o forno, produzindo macarons com “pés” altos.

Um forno elétrico convencional também pode ser usado.

Um forno a gás tem menos sucesso para fazer os macarons.

Todo forno assa de forma diferente, então certifique-se de usar a temperatura correta para cada tipo de forno que você tem.

A primeira vez que você assar macarons, siga cuidadosamente o tempo e as temperaturas indicadas na receita.

EQUIPAMENTOS

Observe seus macarons de perto e ajuste o tempo de cozimento e a temperatura conforme necessário.

Por exemplo: Se o seu primeiro lote começa a dourar, asse a próxima bandeja por 1 minuto a menos.
Você vai precisar de uma balança precisa ou copos de medição secos.

As quantidades neste curso são fornecidas em gramas. Medindo seus ingredientes secos por peso, fornecerá os resultados mais precisos.

EQUIPAMENTOS



@macaronslucrativos

EQUIPAMENTOS



Copo medidor de líquido
Colheres de medida
Batedeira
Processador de alimentos
filtro (tamanho médio)
Tigelas de mistura
Espátula de borracha
Panela
Termômetro
Balança
Tapete de silicone

1º Capítulo
As Cascas

Macarons são feitos de duas receitas básicas de merengue: Estilo francês e estilo italiano. Os ingredientes são os mesmo para ambos, mas os valores são um pouco diferentes. Experimente os dois para ver de qual você mais gosta.

A versão francesa é especialmente sensível à umidade, mas o biscoito resultante parece derreter na boca, exatamente o que esperamos de um macaron. Esta é a receita que usamos.

O macaron italiano é mais estável, mas tem menos qualidade “derretida”.
Também é um pouco mais difícil de fazer, pois você tem que colocar xarope de açúcar quente em suas claras enquanto batê-los, e você deve ser muito preciso com as temperaturas.

1º Capítulo
As Cascas

Uma vez que esses pequenos merengues são tão sensíveis à umidade, é melhor **evitar assar quando o tempo está especialmente úmido (mais de 60% de umidade relativa)**.

Antes de assar: Para fazer um modelo para tubular as cascas do seu macaron, desenhe círculos de 6cm em uma grande folha de papel, usando uma bússola ou desenhem em torno de um cortador de biscoitos ou de um copo pequeno. Espace os círculos em 2,54cm separados. Posicione este padrão em sua assadeira e coloque papel pergaminho por cima.

Depois de assar suas cascas, com cuidado retire o padrão para usar na próxima assadeira.



@macaronslucrativos

Macarons de merengue francês

Rende de 50 a 60 cascas, para 25 a 30 macarons recheados

250 gramas de farinha de amêndoa.

350 gramas de açúcar em pó.

1 xícara de clara de ovo (de 7 a 8 ovos),
Em temperatura ambiente.

Uma pitada de sal

2 colheres de chá de clara de ovo em pó, **se o tempo estiver úmido.**

150 gramas de açúcar granulado.

5 a 7 gotas de gel em pasta de corante alimentar**(opcional)**

Macarons de merengue francês

1º PASSO: Forre as assadeiras com papel manteiga.

2º PASSO: Misture a amêndoa com o açúcar de confeiteiro no processador para fazer um pó bom (ou peneirar, descartando qualquer migalhas e adicionando um pouco mais de amêndoa e açúcar de confeiteiro como necessário para compensar).

Em seguida, peneire a mistura em uma peneira até tão bom quanto você pode conseguir. Isso evita que as migalhas se formem no topos dos macaron enquanto assam..



Macarons de merengue francês

3º PASSO: Com o batedor de arame na batedeira, bata as claras de ovo com o sal e as claras em pó (se você estiver usando elas), começando devagar e aumentando a velocidade conforme os brancos começam a sumir. Adicione o açúcar granulado e o corante alimentar. Bata até o ovos brancos formam picos rígidos e o merengue fique firme e brilhante.

4º PASSO: Despeje as claras batidas em sua mistura de amêndoa e Dobreos com cuidado, usando uma espátula de borracha. Mova sua espátula do fundo da tigela até as bordas com uma mão, usando a outra mão para girar a tigela. Agora bata a espátula contra a borda da tigela até a massa cai em uma fita larga quando você levanta a espátula. Quando você não consigo ver nenhuma migalha de amêndoa e a mistura é brilhante , você está pronto para iniciar a tubulação.

Macarons de merengue francês

Os franceses têm uma palavra especial - macaronner - para descrever a ação física de misturar todos os ingredientes para macarons. Este tempara é feito à mão. Você não pode fazer isso com o seu mixer - você deve ser capaz de sentir a consistência da massa do macaron



Macarons de merengue francês

5º PASSO: Ajuste seu saco de confeitar com uma ponta número 8 e encha com massa. Comece espremendo uma pequena quantidade da mistura em uma folha de pergaminho para formar um círculo de 6 cm. Certifique-se de deixar 2,5cm de espaço entre macarons para que não se toquem enquanto assam.

Se o bico que se forma na parte superior do macaron não desaparecer após a tubulação, significa que a massa poderia ter sido batida um pouco mais.

Para eliminar os picos, bata na assadeira sobre a mesa, certifique-se de segurar o papel manteiga no lugar com os polegares. Deixe os macarons canudos repousarem por 15 minutos. Pré-aqueça o forno para 148°C (162 ° C para um forno sem convecção)

Macarons de merengue francês

Usar um saco de confeitar requer alguma prática. Pode parecer estranho de primeira, mas logo você pegará o jeito. Prepare o saco (se não tiver sido usado antes) cortando cerca de 5 centímetros fora da extremidade estreita - apenas o suficiente para que, quando você inserir uma ponta de decoração número 8, cerca de um terço da ponta se estende para fora do saco. Empurre a ponta firmemente no lugar e coloque o recheio, deixando espaço suficiente no topo para girar a bolsa fechada. É melhor encher o saco com metade da massa de cada vez para que não seja muito pesada. Para fazer isso mais fácil, coloque-o na vertical em um pote vazio e outro recipiente de lado reto. Isso ajudará a estabilizar o saco enquanto você o enche com massa.Apertando o saco lentamente, canalize cada casca de macaron em uma único montão. Levante a bolsa rapidamente para terminar.

Macarons de merengue francês

6º PASSO: Asse por 14 minutos. Após os primeiros 5 minutos, abra a porta do forno brevemente para deixar o vapor sair.

Deixe os macarons esfriarem completamente na grade antes de retirá-los do papel pergaminho.

Pressione a parte inferior de uma casca de macaron assado resfriado com seu dedo; deve ser macio.

Se a parte inferior da casca for dura, reduza o tempo de cozimento para o resto de seus macarons de 14 minutos para 13 minutos.

Macarons de merengue francês



@macaronslucrativos

Macarons de merengue italiano

Rende 60 cascas, para 30 macarons recheados

1 xícara de clara de ovo(de 7 ou 8 ovos), em temperatura ambiente.

300 gramas de farinha de amêndoa.

300 gramas de açúcar em pó.

2 colheres de chá de clara de ovo em pó,**(se o tempo estiver úmido)**

6 colheres de sopa de água.

300 gramas de açúcar granulado

Uma pitada de sal

5 a 7 gotas de gel em pasta de corante alimentar(opcional)

Macarons de merengue italiano

1º PASSO: forre as assadeiras com papel manteiga. Divida o ovos brancos igualmente em duas tigelas.

2º PASSO: misture a amêndoa com o açúcar de confeiteiro na sua processador para fazer um pó bom **(ou peneirar, descartando migalhas e adicionando um pouco mais de amêndoa e açúcar de confeiteiro conforme necessário para compensar)**. Em seguida, peneire a mistura em uma peneira até fica tão bom quanto você pode conseguir. Isso evita que as migalhas se formem no topos dos macarons enquanto assam.

3º PASSO: Adicione as claras em pó **(se for usá-las)**. Agora mexa lentamente em uma tigela com as claras de ovo.

Macarons de merengue italiano

4º PASSO: Em uma panela, comece a aquecer a água e o açúcar granulado a 118 °C **(use um termômetro de doces para monitorar a temperatura)**. No entretanto, comece a bater o resto das claras e o sal com o chicote de arame na batedeira, de olho na sua panela e termômetro enquanto as claras sobem.

5º PASSO: Observe o termômetro na calda de açúcar quente com cuidado. Quando o xarope de açúcar quente está na temperatura desejada, despeje lentamente as claras de ovo ao longo da borda da tigela e aumente a velocidade da batedeira. Adicionar corante alimentar se você estiver usando. Continue batendo até as claras em neve e formar bicos firmes e a mistura esfriar. Dobre-os conforme descrito na Etapa 4. Você quer que sua massa seja brilhante e fluida, mas não líquida.

Macarons de merengue italiano

6º PASSO: usando um saco de confeitar com uma ponta número 8, coloque seus macarons com círculos de 6cm em assadeiras forradas com pergaminho. Certifique-se de deixar 2,5cm de espaço entre eles. Se o bico que se forma na parte superior do macaron não desaparecer após a tubulação, significa que a massa poderia ter sido batida um pouco mais. Para eliminar os bicos, bata na assadeira sobre a mesa, certifique-se de segurar o papel manteiga no lugar com os polegares. Deixe os macarons canudos repousarem por 15 minutos. Pre-aqueça o forno para 148° C **(162 ° C para um forno sem convecção)**

7º PASSO: Asse por 14 minutos. Após os primeiros 5 minutos, abra a porta do forno brevemente para deixar o vapor sair.Deixe os macarons esfriarem completamente na grade antes de retirá-los do papel de pergaminho

Macarons de merengue italiano



@macaronslucrativos

Problemas e Soluções

A maioria das dificuldades que podem surgir quando você faz macarons tem a ver com umidade e temperatura. Aqui estão algumas recomendações para eliminar quaisquer “problemas na cascas”.



Problemas e Soluções
Rachaduras nas cascas

1- Se você está assando macarons de merengue italiano, é muito importante manter uma vigilância atenta sobre as claras de ovo na batedeira e a calda de açúcar no fogão.

2- Se você derramar seu xarope de açúcar quente antes que as claras estejam firmes o suficiente, os macarons irão quebrar quando eles assam.

3- Asse apenas uma folha de cada vez para evitar a criação de muita umidade no forno.

4- Não coloque muitos macarons em uma assadeira isso vai criar muita umidade no forno.
Deixe um centímetro de espaço entre macarons; uma forma de meia folha (46 por 33 centímetros) irá segurar 20 cascas.

Problemas e Soluções
Rachaduras nas cascas

5- Usar uma ponta de decoração muito pequena criará umidade quando a massa é retirada do saco de confeitar.
Uma dica número 8 é perfeita.

6- Se parece especialmente úmido em sua cozinha **(60% ou mais)**, dobre a quantidade de clara de ovo em pó na massa e aumente o tempo de cozimento em 1 ou 2 minutos.

7- Deixar as claras em temperatura ambiente por mais tempo antes de assar, ajudará a umidade a evaporar.

8- Descanse seus macarons por 15 minutos inteiros antes de assar eles. Se o primeiro lote quebrar, dobre o tempo de descanso para o restantes macarons.

Problemas e Soluções
Caroços nas cascas

1- Certifique-se de que sua mistura de farinha de amêndoa e açúcar em pó esta bem, pois você pode peneirar (Etapa 2).

Se você ainda tem migalhas no cascas assadas, experimente uma peneira mais fina.

Problemas e Soluções
Manchas nas cascas

1- Manchas geralmente aparecem quando a massa também foi misturada **Muito**. Evite misturar excessivamente na próxima tentativa.

É melhor para a massa ser sub-misturada do que sobre misturada. Embora pouco misturado massa pode resultar em picos em seus macarons encanados, estes são facilmente corrigido batendo na parte inferior da assadeira na mesa depois de preparar seus macarons.

Manchas causadas por mistura excessiva, no entanto, não pode ser corrigida.

Problemas e Soluções
Bolhas de ar

1- Se seus macarons não são sólidos até o fim e você vê bolhas de ar nas conchas, você está incorporando muito a massa.

Quando você mistura todos os ingredientes juntos, o processo de macaronner, bata nas laterais da tigela mais vezes para tirar o ar da massa.

2- Deixe os macarons encanados descansar mais, antes de assar (30 minutos em vez de 15 minutos).

Problemas e Soluções
Pés pegajosos no papel pergaminho

1- Deixe os macarons esfriarem completamente antes de retirá-los do papel pergaminho. Se ainda grudarem, tente aumentar o cozimento por um tempo de 2 a 4 minutos. Pode resultar em flutuação da temperatura do forno em under-cooking.

Problemas e Soluções
Sem pés

1- Sem descanso ¨ sem pés. Deixe seus macarons encanados descansarem pelo menos 15 a30 minutos antes de colocá-los no forno para que tenham belos “pés” que você pode ver subindo durante o primeiro minuto de cozimento.

2ª CAPÍTULO: Recheios

Agora é hora de encher suas cascas de macaron. Aqui nós iremos apresentar algumas das receitas mais clássicas para recheios, de ganache, chocolate a cremes de manteiga com sabor caseiro.

Certifique-se de planejar com antecedência. Alguns recheios devem “definir” antes de estarem prontos para uso.

Montar seus macarons é simples. Organize as conchas inferiores com o lado para cima em uma bandeja, coloque cerca de uma colher de chá de recheio no centro de cada um, usando uma colher ou um saco de confeitar **(dependendo o tipo de recheio)**.

Em seguida, torça as conchas superiores, do lado para baixo,para formar os “sanduíches” de macaron.

Diferentes tipos de recheios exigem diferentes tempos de descanso para permitem que os sabores se desenvolvam nas cascas. Siga as instruções para os tipos específicos

Parabéns por ter chegado até aqui!

Esperamos que você tenha aprendido muito. Agora, gostaríamos que você revisasse o material antes de prosseguir.

Os detalhes sobre os recheios e o restante do curso serão disponibilizados na parte 2 em breve.

Neste momento, pedimos que você estude e faça a prova, antes de prosseguir.



Anotações

Anotações

Anotações