
MACARON
ESCOLA DE CONFEITARIA
POR
Diego Lozano

MACARON

Utensílios necessários

1. Panela
2. Espátula de silicone tipo pão duro
3. Batedeira
4. Batedor raquete
5. Batedor globo
6. Termômetro para açúcar
7. Balança digital
8. Tapete de silicone
9. Assadeira
10. Saco de confeitar
11. Bico de confeitar perlê n° 8
12. Etiqueta de identificação

Shelf life

Umidade relativa: 70%	
Temperatura	**Dias**
-18º C	30 +
4º C a 12º C	10 - 15

Importante: O shelf life só poderá ser garantido, uma vez que todas as medidas de higiene na manipulação de alimentos sejam seguidas à risca, bem como os fatores Umidade relativa e temperatura de armazenamento sejam respeitados, conforme descrito acima.

Nível de dificuldade: Médio
Tempo de preparo: Até 30 minutos
Rendimento da receita: aproximadamente 250 macarons (500 biscoitos)
Custo kg: R$ 49,45

Ingredientes

Farinha de amêndoas	618 g
Glaçúcar ou açúcar em pó (puro)	618 g
Clara de ovo (1)	210 g
Açúcar refinado	618 g
Água	223 g
Corante em pó hidrossolúvel Pastry Lover ®	5 g
Clara de ovo (2)	210 g
Total	**2502 g**

Modo de preparo

Em uma batedeira, com o auxílio do batedor pá, misture a farinha de amêndoas, o glaçúcar e a clara de ovo (1) até obter algo semelhante a um marzipan. Reserve.
À parte, cozinhe o açúcar refinado, a água e o corante a 117º C. Verta sobre as claras (2), previamente batidas em pico firme, e bata até atingir a temperatura aproximada de 40º C.
Junte a massa de amêndoas reservada às claras de ovo e deixe homogêneo, manualmente ou na batedeira, até obter uma textura lisa, brilhante e levemente fluida.
Modele com o auxílio de um saco de confeitar e um bico perlê sobre um tapete de silicone.
Asse em forno ventilado aquecido a 90º C por 10 minutos e em seguida, altere a temperatura para 130º C e asse por mais 15 a 20 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

Utensílios necessários

1. Panela
2. Espátula de silicone tipo pão duro
3. Processador de alimentos
4. Bowl
5. Balança digital
6. Termômetro infravermelho
7. Microondas
8. Recipiente hermético
9. Etiqueta de identificação
10. Saco de confeitar (para aplicar, quando necessário)

Shelf life

Umidade relativa: 70%	
Aw*: 0.75	
Temperatura	**Dias**
4º C	198 +
4º C a 12º C	180 - 198
12º C a 20º C	171 - 189

Aw: Atividade de água no produto

Importante: O shelf life só poderá ser garantido, uma vez que todas as medidas de higiene na manipulação de alimentos sejam seguidas à risca, bem como os fatores Umidade relativa e temperatura de armazenamento sejam respeitados, conforme descrito acima.

Nível de dificuldade: Médio
Tempo de preparo: Até 30 minutos
Rendimento: 500G de ganache de Chocolate Branco (Suficiente para mais ou menos 45 macarons)
Custo (500g de ganache): R$ 26,35
Custo macaron (10g macaron + 10g ganache): R$ 0.74

Ganache de Chocolate Branco

Creme de leite fresco (35% gordura)	105 g
Sorbitol	20 g
Chocolate branco (33,1 % cacau) Callebaut ®	286 g
Mycryo Callebaut ®	52 g
Glucose	36 g
Total	**500 g**

Modo de preparo

Em uma panela aqueça o creme de leite e o sorbitol a 35º C. Reserve.
Derreta o chocolate branco a 35º C. Reserve.
Derreta o mycryo a 35º C. Reserve.
Em um processador de alimentos, adicione o creme reservado, o chocolate e o mycryo.
Processe por 1 minuto.
Adicione a glucose, e processe por mais 2 a 3 minutos.
Verifique se a emulsão está completa e transfira a ganache para um recipiente esterilizado.
Armazene refrigerado entre 4º C e 12º C até o momento de utilizar.

GANACHE DE LIMÃO

Utensílios necessários

1. Panela
2. Espatula de Silicone
3. Fogão
4. Saco de Confeiteiro
5. Bico de Confeitar
6. Bowl
7. Refrigerador
8. Mixer
9. Microplane

Shelf life

Umidade relativa: 70%+	
Temperatura	**Dias**
4ºC à 6ºC	90

Importante: Para congelar o doce com segurança, sempre recomendamos o uso de um ultra congelador para o início do processo.

Atenção: O shelf life só poderá ser garantido, uma vez que todas as medidas de higiene na manipulação de alimentos sejam seguidas à risca, bem como os fatores umidade relativa e temperatura de armazenamento sejam respeitados, conforme descrito acima.

Nível de dificuldade: Fácil
Tempo de preparo: 30 Minutos
Aplicação: Recheio

Rendimento: 510g (45-50 Macarons)
Custo Total da Receita (510g) :R$ 20,30
Custo Individual: R$0,85

Ganache De Limão

Sumo de Limão	102 g
Sorbitol	2 g
Glucose de Milho	41 g
Chocolate Branco (33,1% De Cacau) Callebaut	304 g
Zest de Limão	10 g
Sal Refinado	2 g
Manteiga sem Sal Elle Et Vire	41 g
TOTAL	**510 g**

Modo de preparo: Em Uma panela coloque o suco de limão, sorbitol, glucose, sal e zest de limão e aqueça até atingir a temperatura de 35ºC-40ºC, derreta o chocolate branco até a temperatura média de 35ºC misture com a mistura de suco de limão até formar uma mistura homogênea. Quando a mistura atingir 32ºC-35ºC adicionar a manteiga e homogeneizar com um mixer. Deixar sobre refrigeração até atingir a textura desejada.

GANACHE DE PISTACHE

Utensílios necessários

1. Panela
2. Espatula de Silicone
3. Fogão
4. Saco de Confeiteiro
5. Bico de Confeitar
6. Bowl
7. Refrigerador

Shelf life

Umidade relativa: 70%+	
Temperatura	**Dias**
4ºC à 6ºC	150

Importante: Para congelar o doce com segurança, sempre recomendamos o uso de um ultra congelador para o início do processo.

Atenção: O shelf life só poderá ser garantido, uma vez que todas as medidas de higiene na manipulação de alimentos sejam seguidas à risca, bem como os fatores umidade relativa e temperatura de armazenamento sejam respeitados, conforme descrito acima.

Nível de dificuldade: Fácil
Tempo de preparo: 30 Minutos
Aplicação: Recheio

Rendimento: 500g (40-50 Macarons)
Custo Total da Receita (500g) :R$ 35,07
Custo Individual: R$0,80

Ganache de Pistache

Creme de Leite 35% Gordura	98 g
Sorbitol	20 g
Glucose de Milho	33 g
Chocolate Branco (33,1% De Cacau) Callebaut	263 g
Mycryo	48 g
Pasta de Pistache	41 g
TOTAL	**500 g**

Modo de preparo: Em Uma panela coloque o creme de leite,glucose e o sorbitol e aqueça até atingir 45ºC, Em um Bowl derreta o Chocolate e a manteiga de cacau até atingir 35ºC, misturar as duas misturas. Adicionar a pasta de Pistache e finalizar com um mixer de mão. Reservar até o momento de utilizar.