

MAC VAINILLA



Por Javier Guillén



Famoso chocolatero español que ha trabajado para Pierre Hermé. Es dueño de 8 boutiques en Brasil y Colombia.

INGREDIENTES

MACARRONES DE VAINILLA

300g	azúcar glace
300g	almendras en polvo
110g	claras de huevo
110g	claras de huevo
300g	azúcar
100g	agua
40g	azúcar
c/s	color amarillo

GANACHE VAINILLA

440g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
400g	crema líquida 35%
4	vainas de vainilla de Tahití

MÉTODO

MACARRONES DE VAINILLA

Tamizar junto la almendra en polvo y el azúcar glace. Cocer los 300g de azúcar y el agua a 110°C, y echar sobre las claras montadas con el azúcar. Montar hasta que enfríe completamente. Echar las claras no montadas sobre los ingredientes en polvo tamizados, añadir las claras montadas y trabajar la masa. Escudillar sobre tapiz siliconado o papel sulfurizado con una manga pastelera. Hornear en horno ventilado a 140°C, durante aproximadamente 12 minutos (según el tamaño).

GANACHE VAINILLA

La víspera, hacer una infusión con la vainilla en la crema fría. Llevar a ebullición la crema con el azúcar invertido y echarla lentamente sobre el chocolate parcialmente fundido, emulsionando bien. Pasar por la túrmix para perfeccionar la emulsión y dejar cristalizar a 16°C. Cuando la ganache haya cristalizado, rellenar generosamente los macarrones.

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



REPÚBLICA
DEL CACAO®