

RECETARIO

MACARONS LEDEVIT



RECETA MADRE

Premezcla para preparar



PASOS PARA LOGRAR EL MACARON DE LEDEVIT ¡PERFECTO!

INGREDIENTES



250 g de Premezcla para Macarons



50 cm³ de agua

- 1 Colocar en un bol el contenido del envase y verter el agua caliente entre 60 y 80°C. Batir con paleta durante 3 minutos a velocidad media, hasta lograr un punto letra.
- 2 Colocar en manga con boquilla lisa y escudillar sobre lámina antiadherente siliconada.
- 3 Dejar orear a temperatura ambiente durante 30 minutos, hasta que la superficie esté seca.
- 4 Precalentar el horno y cocinar de 13 a 15 minutos a 135/150 °C, dependiendo del horno utilizado.
- 5 Desmoldar una vez fríos para evitar que se peguen.

Rinde: 48 Tapitas de 3 cm

TIPOS DE HORNO



CONVECTOR
135°C



DOMÉSTICO
150°C

¿SOS AMIGO DEL TIEMPO?

✓ Listos en 50 minutos.

✓ Una vez elaborados los macarons pueden freezarse por 1 mes.

RELLENOS

Es fundamental elegir el relleno que mejor combine con los macarons, el bocado más fino y elegante que podemos ofrecer en una mesa dulce.



- > GANACHE
- > BUTTERCREAM
- > SABORES ESPECIALES

> GANACHE

Una preparación fina y cremosa.



GANACHE DE FRUTILLA

200 g de chocolate blanco
100 g de crema **Relleno y Cobertura sabor Frutilla Ledevit**

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Mezclar y llevar a microondas cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.



GANACHE DE PISTACHO

200 g de chocolate blanco
100 g de crema **Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
20 g de pasta de pistacho

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Mezclar y llevar a microondas cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Agregar la pasta de pistacho, mezclar y reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.

GANACHE DE ARÁNDANOS

200 g de chocolate blanco
50 g de crema **Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit**
50 g de arándanos

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Mezclar y llevar a microondas cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Agregar los arándanos previamente licuados, mezclar y reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.



> BUTTERCREAM

Una crema muy versátil, puede transformarse en muchos sabores, con solo incluir pequeñas cantidades de otros ingredientes.



CREMA DE MANTECA SABOR LIMÓN

Curd de limón
100 cm³ de jugo de limón
100 g de azúcar
5 yemas
Ralladura de 1 limón

Calentar el jugo de limón con el azúcar hasta disolver. Evitar que hierva. Retirar del fuego y volcar la mezcla sobre las yemas, incorporar la ralladura de limón y mezclar hasta integrar. Llevar a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta que la preparación espese. Reservar en frío.

Crema de manteca sabor limón
250 g de **Merengue en polvo Ledevit**
125 cm³ de agua
375 g de manteca pomada
200 g de curd de limón



Hidratar el merengue en polvo con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Incorporar la manteca y seguir batiendo hasta mezclar por completo. Por último, agregar el curd de limón y mezclar hasta integrar.



CREMA DE CAFÉ

200 g de manteca
75 g de azúcar impalpable
200 g de queso crema
30 cm³ de oporto
5 g de café instantáneo

Blanquear la manteca con el azúcar impalpable, incorporar el queso crema con el oporto y el café. Mezclar hasta integrar por completo.

CREMA DE MANTECA DE FRUTOS ROJOS

250 g de **Merengue en polvo Ledevit**
125 cm³ de agua
375 g de manteca pomada
200 g de frutos rojos

Hidratar el merengue en polvo con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Incorporar la manteca y seguir batiendo hasta mezclar por completo. Por último, agregar los frutos rojos previamente licuados y mezclar hasta integrar.



> SABORES ESPECIALES

Aportan un arcoíris de sabores y colores.



REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS

200 g de frutos rojos
100 g de azúcar

Colocar los ingredientes en una olla y llevar a hervor a fuego moderado. Luego seguir reduciendo a fuego mínimo, revolviendo por 20 minutos aproximadamente hasta que se obtenga una consistencia espesa.



CREMA DE TOFFEE

100 g de azúcar
100 g de manteca
75 g de crema **Relleno y Cobertura sabor
Vainilla Ledevit**

Realizar un caramelo con en el azúcar. Retirar del fuego y agregar la manteca. Por último, incorporar la crema líquida mezclando hasta integrar por completo. Reservar en frío.

REDUCCIÓN DE MARACUYA

Reducción de 200 g de pulpa de maracuyá
100 g de azúcar

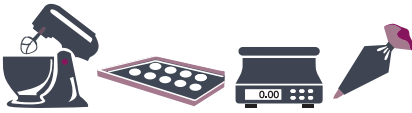
Colocar los ingredientes en una olla y llevar a hervor a fuego moderado. Luego seguir reduciendo a fuego mínimo, revolviendo por 20 minutos aproximadamente hasta que se obtenga una consistencia espesa.



PREGUNTAS FRECUENTES:

¿Qué utensilios son necesarios para hacer el macaron perfecto?

- ✓ Batidora eléctrica.
- ✓ Lámina antiadherente siliconada.
- ✓ Balanza.
- ✓ Manga descartable.
- ✓ Boquilla lisa.
- ✓ Termómetro para Horno.



¿Qué debo tener en cuenta antes de comenzar la preparación?

Es importante colocar la cantidad exacta de agua caliente entre 60 y 80 °C, para lograr los mejores macarons.

¿Es necesario el agregado de otro ingrediente?

Solo se necesita de la premezcla y agua caliente.



¿Cuál es el tiempo de batido?

Se bate con paleta durante 3 minutos a velocidad media, hasta lograr un punto letra.



¿Es posible mezclar distintos colorantes?

Si, es posible mezclar diferentes colorantes para lograr el tono deseado. Siempre usar colorantes alimentarios.



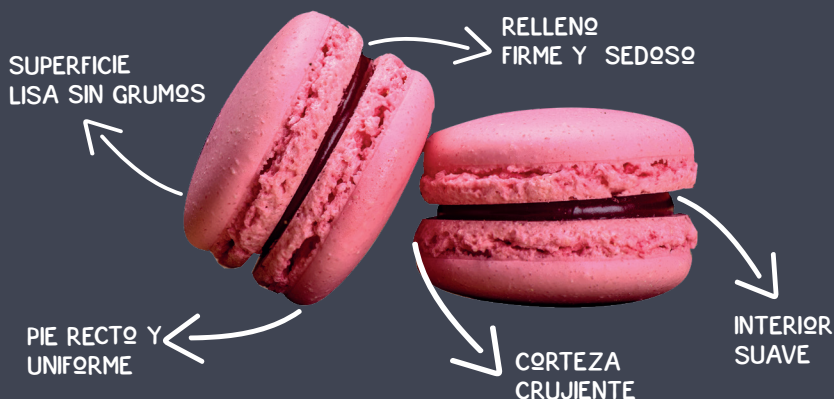
¿Cuál es el aspecto de los macarons antes de hornearse?

Los macarons deben quedar lisos, sin marcas ni picos de la boquilla, que no pierdan su forma redonda ni se junten unos con otros. Deben formar una película fina y seca en la superficie.



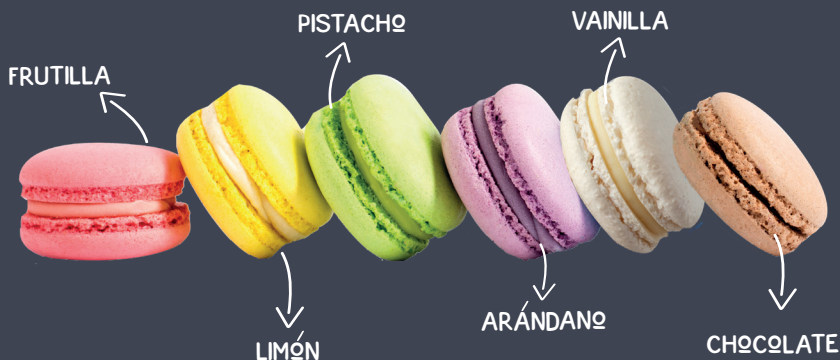
ANATOMÍA

Del macaron perfecto.



MENÚ DE MACARONS

Solamente con cambiar el color del macaron y los ingredientes del relleno, daremos al macaron una apariencia diferente, creando así un montón de posibilidades deliciosas y muy vistosas.





“EL SECRETO MEJOR
CONTADO DE LA
PASTELERÍA”
#sumámacarons#sumáledevit

LEDEVIT

WWW.LEDEVIT.COM



/LedevitOficial

