

ARMONÍA DEL PISTACHO FRAMBUESA (3 dosis para hacer tortas de 20 cm de diámetro)

Receta Macaron pistacho

AVOLETTA 400 g

Azúcar glas 200 g

Pistachos 130 g

220-240 g de clara de huevo

60 g de azúcar en polvo

Dibujo 3 de 6 hojas de círculos de papel para hornear con un diámetro de 20 cm. Triturar con un cortador de AVOLETTA, azúcar en polvo y pistachos durante unos 30 segundos hasta que obtenga un buen indicador de los pistachos. Batir las claras de huevo con el azúcar y añadir la mezcla previamente preparada mezclando suavemente y obtener una superficie lisa y homogénea. Dressare dentro de los círculos dibujados, con bolsa de pochos con boquilla normal, 3-filas macaron que servirá como un borde de dulces macaron forman otros 3 discos que sirven de base. Ligeramente golpear el fondo de la bandeja para ajustar la superficie del macarrón.

La cocción en un horno de convección: dejar reposar 10-15 minutos a temperatura ambiente y se hornea a 140 °C durante unos 15 minutos con la válvula abierta.

Hornear en la placa: dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente y hornear a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos con la válvula abierta.

Deje enfriar completamente Macaron.

ADVERTENCIAS:

1) para mejorar el aspecto del macarrón es posible para colorear añadiendo el colorante verde (previamente dispersados en un poco de agua) montado en el extremo de la clara de huevo y azúcar.

2) el uso de huevo pasteurizada blanco puede dar resultados negativos, en este caso es aconsejable añadir el montado clara de huevo y azúcar unas gotas de zumo de limón.

- Pistacho receta de mousse de
CHOCOCREAM PISTACHO 300 g

150 g de crema

Estabilizada crema batida (300 g de crema, 60 ga 50 g de agua LILLY
NEUTRO)

Derretir a 45 °C en Chococream pistachos, añadir la nata, mezclar hasta que un ganache suave y tersa. Añadir la nata, mezclar con cuidado sólo instalado. Para obtener una textura ideal de la mousse que no del todo debe ajustarse a la crema y agregar en dos veces.

MONTAJE DE LA TARTA: Retire con cuidado el disco y trate de macarrones de papel de pergamino. Organizar el disco tres boca abajo y rellenarlos formando una espiral, o la confitura extra FRAMBUESA RELLENO. Forma una capa de mousse de pistacho más uso de la bolsa con una boquilla lisa pocas N^º 10. La superposición de los círculos de macarrón y tienen la mousse de frambuesa entera de llenado en el círculo está completamente formado.

Decorar espolvoreando con Snow White Plus y refrigere.

PRODUCTOS CERRAMIENTOS:

-AVOLETTA

Pistacho CHOCOCREAM

Lilly-NEUTRAL

-RELLENO DE FRAMBUESA

Mermelada de frambuesa-EXTRA

BLANCA NIEVES-PLUS