

**irca****Línea productos a base de almendra****AVOLETTA**

Macarons

RECETA 1

AVOLETTA	g 300
Harina "débil"	g 20
Clara de huevo	g 100
Azúcar	g 40
Vainillina	. q.b.

Mezclar AVOLETTA con la harina previamente tamizada. Batir las claras de huevo con el azúcar a punto nieve y añadir la mezcla previamente preparada mezclando suavemente hasta conseguir una pasta lisa y homogénea. Con una manga equipada con boquilla, formar circunferencias de la medida del macaron deseado sobre una bandeja con papel siliconado. Golpear suavemente en la parte inferior de la chapa para ajustar la superficie del macaron.

RECETA 2

AVOLETTA	g 250
Azúcar glas	g 100
Clara de huevo	g 100
Azúcar	g 25
Vainillina	. q.b.

Mezclar AVOLETTA con la harina previamente tamizada. Batir las claras de huevo con el azúcar a punto nieve y añadir la mezcla previamente preparada mezclando suavemente hasta conseguir una pasta lisa y homogénea. Con una manga equipada con boquilla, formar circunferencias de la medida del macaron deseado sobre una bandeja con papel siliconado. Golpear suavemente en la parte inferior

de la chapa para ajustar la superficie del macaron.

Color: para los macarons coloridos sólo tiene que añadir el colorante soluble en agua (pre-dispersado en poca agua) al final de la montada de la clara de huevo y el azúcar.

Cocinar en un horno ventilado: dejar reposar durante 5 minutos a temperatura ambiente y hornear a 140°C durante 10-12 minutos con la válvula abierta.

Cocinar en un horno de placa: dejar reposar por 30 minutos a temperatura ambiente y hornear a 150°C durante 10-12 minutos con la válvula abierta. Deje que se enfríe por completo antes de llenar los macarons.

Si se utiliza el Sipat de silicona en lugar del papel siliconado, se aconseja aumentar el tiempo de reposo.