

MACARONS AL CIOCCOLATO

Il successo dei macarons, autentica ossessione degli anni 2000, pare sia dovuta al film “Maria Antonietta” di Sophie Coppola, non sono dolci semplici da preparare ... ma è una fatica che può dare grande soddisfazione!.



INGREDIENTI:

- 15 g** cacao amaro Emilia
- 200 g** zucchero a velo
- 125 g** farina di mandorle
- 30 g** zucchero semolato
- 3** albumi
- 1** punta di colorante marrone
- 120 g** cioccolato fondente Emilia
- 8 dl** panna
- 1** goccia di olio essenziale di arancia amara

 Difficoltà **DIFFICILE**  Preparazione **85**  Porzioni **8**

- 1** Per la crema: fondere a bagnomaria il cioccolato sminuzzato, quindi unire il burro e la panna. Mescolare bene con una frusta, sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Spegnerne e lasciar intiepidire.

CONSIGLIO

I macarons vanno consumati immediatamente o conservati in frigo

- 2** Per i macarons: mescolare cacao, zucchero a velo e polvere di mandorle nel boccale del mixer, frullare per una decina di minuti. Passare al setaccio (o con un colino a maglie fitte) il composto ottenuto e versarlo in una ciotola. In una seconda ciotola montare gli albumi, tenuti a temperatura ambiente, a neve ben ferma, assieme ad un pizzico di sale e ad una punta di colorante. Aver cura di aggiungere lo zucchero semolato in tre fasi, da quando comincia a formarsi la schiuma. Incorporare poco a poco il mix di zucchero e mandorle all'albume montato, mescolando con una spatola. Il composto dovrà risultare liscio e brillante, dalla cosiddetta consistenza a nastro, ovvero: versando un cucchiaino di composto, questo cadrà liscio e compatto, formando una sorta di nastro.
- 3** Foderare una teglia con carta da forno e versare il composto in una sac à poche con la punta tonda. Depositare tanti mucchietti del diametro di circa 3 centimetri: con la cottura si espanderanno un po' quindi lasciare qualche centimetro tra l'uno e l'altro. Battere leggermente la teglia per appiattirli, quindi lasciarli riposare all'aria per almeno 20 minuti, ma volendo si possono lasciare anche tutta la notte: si formerà una leggera crosticina che



aiuterà i dolci a gonfiarsi meglio. Infornare a 150° per 15 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare. Se i macarons sono cotti si staccheranno con facilità. Riprendere la farcia: mettere un cucchiaino di crema su un macaron e coprire con un secondo, ripetere l'operazione sino ad esaurimento dei macarons.