



MACARONS CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

Per i macarons

300 gr. di polvere di mandorle
300 gr. di zucchero a velo
110 gr. di albume
110 gr. di albume
30 gr. di zucchero
300 gr. di zucchero
100 gr. di acqua

Per la ganache al cioccolato bianco

300 gr. di panna
30 gr. di zucchero
580 gr. di cioccolato bianco

Procedimento

Per i macarons

Setacciare o mixare insieme la polvere di mandorle e lo zucchero a velo,

aggiungere 110 gr. di albume e creare un marzapane.

Cuocere i 300 gr. di zucchero e l'acqua a 118° e versare sugli albumi montati a neve. Montare fino al raffreddamento della massa.

Preparare i macarons, stendere sul tappetino di silicone, attendere per il croutage ed infornare a 160° per circa 10 minuti.

Per la ganache al cioccolato bianco

Tritare il cioccolato e metterlo in una caraffa graduata.

Versare la panna e lo zucchero, precedentemente riscaldati a 70° circa, e mixare il tutto.

Far riposare il composto per 10 ore e farcire i macarons.