

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO

MACARONS

Susana González nos enseña la receta de macarons

Profesora



Susana González

[f / mammamiaescuela](#)

Lista de materiales

- Claras 115 grs.
- Azúcar común 115 grs.
- Sal c/n.
- Cremor tártaro o jugo de limón c/n.
- Colorante vegetal.
- Azúcar impalpable 125 grs.
- Harina de almendras 125 grs.

¿Sabías que?

Sabremos que nuestro merengue suizo está listo cuando notemos picos en la preparación.

Debemos lograr que la preparación quede fluida pero ligeramente espesa.



Comenzamos mezclando azúcar común y claras de huevos.



Llevamos a baño maría para desintegrar los cristales de azúcar.



Una vez desintegrados, retiramos.



Batimos con batidora eléctrica.



Debemos batir hasta triplicar el volumen.



Ya tendremos el merengue suizo logrado.



Colocamos azúcar impalpable en un tamiz.



Agregamos harina de almendras. Mezclamos.

9



Mezclamos para eliminar a través del tamiz todos los grumos.

10



Quedará toda nuestra mezcla tamizada en el bowl.

11



Incorporamos los secos al merengue suizo. En dos partes.

12



Integramos la primera porción de secos.

13



Integramos la segunda porción de secos..

14



Mezclamos hasta obtener una mezcla fluida.

15



Para darle color, agregamos colorante a elección.

16



Mezclamos tiñendo toda la preparación.

17



Rellenamos la manga de repostería con la preparación.

18



Debemos ubicar en una placa antiadherente.

19



De esta manera, ubicamos en cada círculo.

20



Llevamos al horno a mínimo, sólo debemos secar.

21



Una vez secos, elevamos la temperatura del horno a 130 grs.

22



Para rellenar, colocamos el relleno en una de las tapitas.

23



Cerramos con la otra tapita. Realizamos una leve presión.



[/mammamiapasteleriadediseño](#) [/mammamiapasteleria](#)

www.mammamia.com.ar