



Macarons de Navidad y ganache de manzana

15
PORCIONES

Tortas y minitortas | Aperitivo, desayuno | Navidad Vegetariano

DIFICULTAD



TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 min preparación+10 min de horneado+reposo

COSTE



INGREDIENTES

- 225 g de Nutella

INGREDIENTES DE LOS MACARONS

- 55 g de claras de huevo (1)
- 50 ml de agua
- 150 g de azúcar
- 150 g de almendra molida
- 150 g de azúcar glas
- 55 g de claras de huevo (2)

INGREDIENTES DEL ÇANACHE DE MANZANA

- 50 g de compota de manzana
- 55 g de chocolate blanco
- 20 ml de nata espesa

INSTRUCCIONES PARA LAS CONCHAS DE LOS MACARONS

1. Empiece batiendo las claras de huevo a baja velocidad para formar picos.
2. Ponga el agua y el azúcar en una cacerola. Llévelas a ebullición hasta alcanzar los 117 °C y viértalas despacio sobre las claras de huevo.
3. Bata hasta que el merengue esté frío.
4. Mezcle el azúcar glas con la almendra en polvo tamizada y añada las segundas claras de huevo, mezclando hasta conseguir una masa firme.
5. Si lo desea, en este punto puede añadir un colorante. Si no tiene, deje la masa como está.
6. Incorpore el merengue a la masa de almendra y mezcle enérgicamente hasta que la masa quede brillante y cremosa.
7. Sobre un papel de horno, con la ayuda de una manga pastelera con boquilla del n.º 8, haga pequeños puntos del mismo tamaño.
8. Déjelos secar hasta que al tocar con el dedo la masa no se pegue a él.
9. En este momento, hornee los macarons entre 10 y 15 minutos a 160 °C.
10. Déjelos enfriar y después retírelos del papel.

INSTRUCCIONES DEL ÇANACHE DE MANZANA

1. Hierva la nata y viértala sobre el chocolate blanco.
2. Pase la mezcla por la batidora, para que emulsione, y añada la compota de manzana.
3. Deje enfriar completamente durante 12 horas y coloque la masa en una manga pastelera.

PRESENTACIÓN

1. Ponga Nutella formando un anillo en la parte externa de una concha de macaron, dejando el centro libre. En el centro coloque el ganache de manzana.
2. Tape con otra concha de macaron. Repita el proceso hasta que haya formado todos los macarons.
3. Deje que se enfríen en el frigorífico durante 1 hora como máximo.