



## FIVE SHADES OF RASPBERRY MACARON

MACARON AL LAMPONE CON GANACHE CON 5 DIFFERENTI TONALITÀ DI COLORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MACARON

#### INGREDIENTI

ACQUA  
DELIMACARON

g 430  
g 2000

#### PREPARAZIONE

- Miscelare acqua e DELIMACARON in planetaria per 5 minuti con la frusta ad alta velocità.
- Aggiungere a 800gr di impasto 1gr di COLORANTE IDROSOLUBILE ROSSO.
- Dressare sui tappetini siliconici 400gr di mix.
- Ai restanti 400gr di impasto colorato aggiungere 400gr di impasto neutro.
- Prelevarne altri 400gr e procedere come in precedenza per altre 3 volte in modo da ottenere così le cinque tonalità di colore dei macarons.
- Dopo aver dressato i macarons attendere che si formi una crosticina in superficie per minimo 10-15 minuti e massimo un ora.
- Cuocere a 150°C per 17-20 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).
- Lasciare raffreddare.

### CUORE MORBIDO AI LAMPONI

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE  
LILLY NEUTRO  
SUCCO DI LIME - O SUCCO DI LIMONE

g 500  
g 25  
g 25

#### PREPARAZIONE

- Miscelare il succo di limone o lime con LILLY NEUTRO ed aggiungerli a FRUTTIDOR e miscelare delicatamente
- Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

## GANACHE AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 60
FRUTTIDOR LAMPONE	g 100
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

## GANACHE AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 30
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 100
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

## GANACHE AI FRUTTI DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 30
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 100
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

## GANACHE TROPICAL

---

### INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA	g 30
FRUTTIDOR TROPICAL	g 100
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTO A CIRCA 45°C	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

### INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA

FRUTTIDOR ARANCIA

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - SCIOLTA A CIRCA 45°C

g 30

g 100

g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida a FRUTTIDOR, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare, mixare con mixer ad immersione per creare una perfetta emulsione. Far cristallizzare in frigo fino ad ottenere una giusta consistenza.

### COMPOSIZIONE FINALE

-Suddividere i macaron cotti nelle 5 diverse sfumature di rosa

-Farcirli ed accoppiarli dal più scuro al più chiaro con le differenti ganache di riferimento (nell'ordine lampone, mirtillo, frutti di bosco,tropical, arancia) inserendo in ognuno il cuore morbido al lampone.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE