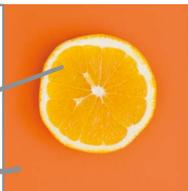




SIGNATURE  
FRUIT



# M

ACARONNADE  
POMELO LICHI



BRAND  
**AMBASSADOR**

Receta original de  
**Philippe RIGOLLOT**



g

RECETA PARA 4 MACARONNADES DE Ø 16 CM

## MASA DE MACARONS

AZÚCAR GLAS	340
ALMENDRA EN POLVO	340
AGUA	74
COLORANTE ROJO FRESA	9
COLORANTE ROJO CEREZA	2,5
AZÚCAR	192
CLARAS DE HUEVO	122
CLARAS DE HUEVO SECAS	1
CLARAS DE HUEVO	112

Mezclar con el túrmix el azúcar glas y la almendra en polvo.

En un cazo, cocer a 115°C el agua con el azúcar y el colorante.

Verter en los 122 g de claras montadas.

Mezclar en el robot durante 2 minutos y verter los 112 g de clara líquida.

Añadir en tres veces el TPT y mezclar la masa de macaron ligeramente.

Obtener una mezcla consistente. Con un chablón de 1 cm de grosor, alisar la masa de macaron sobre placa y silpat, espolvorear con cristal de azúcar plateado y formar una corteza durante 20 minutos como mínimo.

Hornear a 140/145°C de 12 a 16 minutos.

## AZÚCAR PLATA

AZÚCAR	19,8
POLVO BRILLANTE PLATA	0,2
AGUA	QS

Mezclarlo todo ligeramente humedecido y secar en el horno.

## CREMOSO DE LICHI

PURÉ DE LICHI RAVIFRUIT	437
AZÚCAR	40
PECTINA NH	13
GOMA GARROFÍN	0,7
YEMAS DE HUEVO	60
MANTEQUILLA	95
GELATINA EN POLVO 200 BLOOM	3
PURÉ DE LICHI RAVIFRUIT	15
NATA 35% MG	100

Hidratar la gelatina con el segundo pesaje de puré.

Mezclar el azúcar, la pectina y la goma.

Calentar el puré y las yemas a 45°C y verter la mezcla anterior en forma de lluvia.

Cocer a 85°C. Añadir la gelatina y mezclar con el túrmix.

Enfriar a 40°C y emulsionar con la mantequilla pomada.

Trabajar intensamente con el túrmix.

Enfriarlo todo y añadir la nata montada.

Preparar el cremoso de lichi 24 horas antes y, el día del montaje, incorporar la nata montada.

## MERMELADA DE POMELO ROSA

POMELO ROSA	328
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	41
PURÉ DE POMELO RAVIFRUIT	164
ZUMO DE LIMA	41
AZÚCAR	82
GOMA XANTANA	0,8
PECTINA NH	12,3

Triturar los gajos de pomelo con el puré de frambuesa.

Añadir la vainilla. Calentar.

Mezclar el azúcar con la goma xantana, añadirlo a los purés a 40°C y llevarlo todo a ebullición.

Enfriar y mezclar antes del uso.

Dar la vuelta a la mitad de las conchas de macaron, añadir un poco de cremoso por toda la superficie con una manga pastelera y añadir, también con la manga, bolas de cremoso por todo el contorno.

Rellenar el centro con la mermelada de pomelo y recubrirla con un poco de cremoso. Colocar la segunda concha del macaron y dejar madurar durante 4 horas en el frigorífico. Adornar con un anillo de chocolate blanco teñido de rosa pálido.

