

Macaron vegano

PER 1 KG VEGANO SENZA GLUTINE

Elaborazione principale

TPT macaron 46087.....	500 g	46,43%
Acqua (1).....	200 g	18,57%
Potatowhip 44180	14 g	1,30%
Gelespessa 41375.....	3 g	0,28%
Zucchero.....	250 g	23,21%
Acqua (2).....	110 g	10,21%

Mescolare l'acqua (1) e il Potatowhip per 2 minuti in una ciotola emisferica fino a ottenere un composto omogeneo. Togliere 110 g dalla preparazione precedente e mescolare con cura in una ciotola con il TPT fino a ottenere un impasto omogeneo. Nella ciotola dell'impastatrice planetaria, mescolare il resto della base di patata con il Gelespessa e frullare per realizzare la meringa. Mettere l'acqua (2) e lo zucchero in un pentolino e scaldare a 118 °C. Versare lentamente lo sciroppo sulla meringa, come in una meringa italiana. Aggiungere la meringa al marzapane e mescolare delicatamente fino a ottenere un composto omogeneo. Mettere l'impasto in una tasca con bocchetta rotonda e porzionare i macaron su un tappetino di silicone. Lasciare riposare i macaron a temperatura ambiente finché non si sono completamente asciugati. Cuocere a 140 °C per 14 minuti. Una volta cotti, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.

