



Macaron helado de fresa y mojito

Receta original de **David Wesmaël**, Embajador Ravifruit
Meilleur Ouvrier de France en la categoría de Heladería
Wesmaël Conseils et formations (Lille)





ELABORACIÓN

Macaron helado «donuts»

Mezclar la almendra en polvo y el azúcar glas en un robot de cocina. Tamizar la mezcla obtenida y añadir los 110 g de clara de huevo. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea. Por otro lado, hacer un merengue italiano: mezclar el azúcar blanquilla, el azúcar invertida y el agua y calentar a 118 °C. A continuación, verter sobre las claras bien montadas a punto de nieve con los 30 g de azúcar. Batir hasta que la mezcla se haya enfriado prácticamente por completo. Añadir la mitad del merengue a la primera mezcla y batir para que quede una masa homogénea. Añadir la otra mitad del merengue a esta masa y trabajar hasta obtener una masa con una superficie lisa y brillante. Separar la masa en dos partes iguales y teñir una de ellas de rojo para hacer el marmolado. Disponer la masa formando donuts sobre una lámina de silicona, colocar sobre una placa de horno y hornear a 160 °C durante 14 minutos.

Sorbet Mojito

Hacer un almíbar con 200 g de la mezcla de mojito, el azúcar invertido, la leche en polvo y la glucosa atomizada. Cuando alcance los 45 °C, incorporar el estabilizante mezclado con el azúcar y continuar cocinando pasteurizando a 85 °C. Refrigerar el almíbar a 30 °C y verter el resto de la mezcla del mojito y el ron. Mezclar y refrigerar rápidamente la mezcla a 4 °C y dejar reposar 4 horas como mínimo. Volver a mezclar, verter y mezclar con el agua con gas; batir en la batidora.

Sorbete Mara des bois

Elaborar un almíbar con el agua, la mitad del azúcar y los demás tipos de azúcar. Cuando alcance los 45 °C, incorporar el estabilizante con el resto de la sacarosa y seguir cocinando pasteurizando a 85 °C. Refrigerar el almíbar a 30 °C, verter sobre el puré de fresa y mezclar. Refrigerar rápidamente la mezcla a 4 °C y dejar reposar 4 horas como mínimo. Mezclar de nuevo y batir en la batidora.

INGREDIENTES

Para 20 macarons individuales

■ Macaron helado «donuts»

| | |
|-------------------|------|
| Almendra en polvo | 330g |
| Azúcar glas | 270g |
| Clara de huevo | 110g |
| Azúcar blanquilla | 30g |
| Clara de huevo | 110g |
| Azúcar invertida | 80g |
| Azúcar blanquilla | 220g |
| Agua | 80g |

■ Sorbete de mojito

| | |
|----------------------------|------|
| Agua con gas | 127g |
| Azúcar invertida | 15g |
| Azúcar blanquilla | 15g |
| Glucosa atomizada | 80g |
| Leche en polvo 0 % | 10g |
| Cóctel Mojito Ravifruit | 700g |
| Ron blanco | 50g |
| Estabilizante para sorbete | 3g |

■ Sorbete Mara des bois

| | |
|------------------------------------|------|
| Agua | 127g |
| Azúcar blanquilla | 110g |
| Glucosa atomizada | 40g |
| Dextrosa | 20g |
| Puré fresa Mara des bois Ravifruit | 700g |
| Estabilizante para sorbete | 3g |

MONTAGE

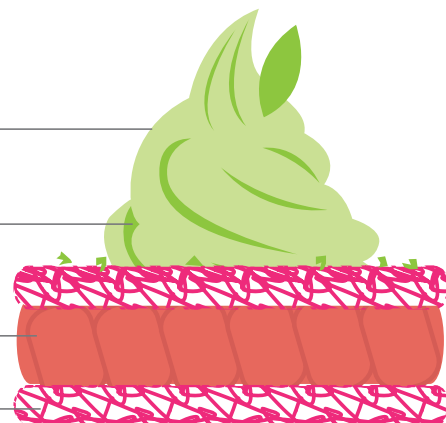
Reservar en el congelador las estructuras de macarons donuts ya horneadas durante 15 minutos antes del montaje. Dar la vuelta a una estructura de macaron y extender sorbete de fresa sobre toda la superficie, utilizando una manga con una boquilla lisa del n.º 8. Colocar encima la segunda estructura y congelar. Disponer el sorbete de mojito en el centro del macaron, utilizando una manga con una boquilla dentada.

Sorbete de mojito

Ralladura de lima

Sorbete Mara des bois

Macaron helado «donuts»



SIGNATURE FRUIT, *illega un imprescindible!*

Descubra una guía inédita dedicada a la repostería y creada junto a nuestros chefs «embajadores»: Jordi BORDAS, Philippe RIGOLLOT y David WESMAËL.

Técnicas novedosas y un enfoque que se adapta al cuidado del equilibrio alimentario. ¡No lo dude y pida su ejemplar a su distribuidor!

