

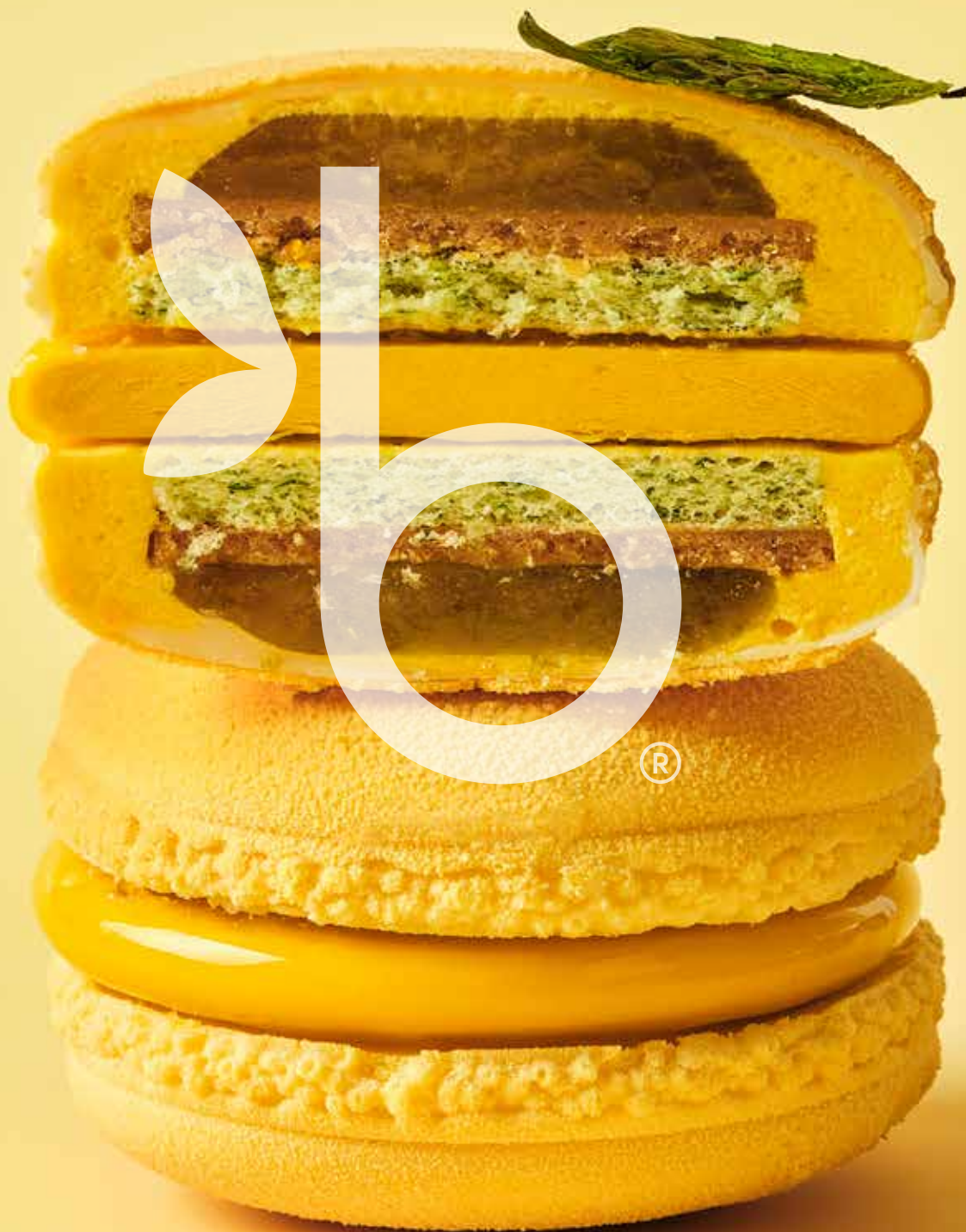
Receta

Macaron Cake de Mango Bergamota y Albaca

Miquel GUARRO

Chef embajador B Fruit Collective

Fruit**b**
Collective



LES VERGERS
boiron



Recipe Macaron Cake de Mango Bergamota y Albaca

Por Miquel GUARRO

Receta para 12 unidades

Puré de mango
Les vergers Boiron
sin azúcares añadidos

Pure de bergamota
Les vergers Boiron
sin azúcares añadidos

Passion fruit puree
Les vergers Boiron
sin azúcares añadidos



CAMISA BLANCA

Chocolate blanco 33% cacao.....	375 g
Manteca de caco	30 g
Aceite de pepita de uva	180 g

Fundir el chocolate y la manteca de cacao.
Mezclar con el aceite
Mantener a 40°C
Precistalar a 26°C.
Encamisar los moldes de macarrón.

BIZCOCHO DE ALBAHACA (1 bandeja 60x40cm a 1 cm de grosor)

Yemas frescas.....	50 g
Azúcar grano.....	25 g
Claras frescas	140 g
Azúcar grano.....	60 g
Azúcar invertido	15 g
Harina floja	85 g
Harina de almendra	20 g
Hojas de albahaca fresca.....	25 g

Poner a montar las yemas, el azúcar y el aceite de albahaca, al mismo tiempo montar las claras con los azúcares.
En un Robot Coupe, juntar las harinas, las hojas y picar hasta obtener una harina homogénea de color verde. Recuperar del coupe y tamizar.
Mezclar ¾ partes del merengue con las yemas y agregar los secos de una forma suave y envolvente, terminar de airear con el merengue.
Cocer en una lata de horno con silpat y un marco de 1,5 cm de alto.
Configuración del horno: horno de convección seco - 185°C - 10/12 minutos - Tiro cerrado.
Dejar enfriar a temperatura ambiente.
Congelar.

PRALINÉ DE ALMENDRA

Praliné de almendra	300 g
Manteca de cacao	30 g

Fundir la manteca de cacao y mezclarla con el praliné.
Verter la mezcla encima del bizcocho a 0,3cm de grosor y congelar.
Troquelar discos de 5 cm de diámetro.
Mantener los disco congelados.

CREMOSO DE MANGO Y BERGAMOTA

Azúcar.....	15 g
Pectina NH.....	6,5 g
Goma de algarrobo.....	1,2 g
Puré de mango.....	130 g
Proteína de leche.....	2,5 g
Aceite de coco desodorizado.....	35 g
Puré de mango.....	160 g
Puré de bergamota.....	55 g

Mezclar en seco el azúcar con la pectina y la goma de algarrobo.
Verter en forma de lluvia encima del pure de mango mientras agitamos energicamente con unas varillas.
Dejar que enfríe por debajo de los 80°C y agregar la proteína de leche.
Agregar a hilo el aceite de coco e integrarlo con el túrmix.
Agregar a hilo el pure de mango mezclado con el pre de bergamota e integrarlo todo con el túrmix.
Trabajar hasta que tenga una textura homogénea.
Rellenar los moldes y congelar.

GEL DE BERGAMOTA

Azúcar	40 g
Agar agar	2,8 g
Agua mineral	75 g
Pure de bergamota	140 g
Masa de gelatina 1/5	24 g
Piel de bergamota.....	1 u

Mezclar en seco el azúcar junto con el agar agar.

Mezclar todos los líquidos en un cazo y llevar a ebullición por 10 segundos.

Retirar del fuego, agregar la gelatina y dejar gelificar en nevera en un tupper.

Rallar la piel de la bergamota directamente encima de la gelatina.

Triturar el gel hasta tener una textura sedosa y cremosa.

Disponer en una manga.

Rellenar los moldes con unos 8/9 gramos de gel.

MOUSSE DE MANGO 50%

Goma garrofin.....	2,8 g
Puré de mango	265 g
Masa de gelatina 1/5.....	30 g
Aceite de coco.....	22,5 g
Clara pasteurizada	135 g
Azúcar.....	35 g
Trehalosa.....	35 g
Albúmina.....	1,2 g
Goma xantana	0,4 g

Agregar la goma garrofin sobre el pure de mango y trabajarlo con el túrmix.

Calentar el pure de mango hasta los 50°C y agregar la masa de gelatina. Agregar el aceite de coco fundido y emulsionar.

Dejar enfriar la base a 35/38°C.

Trabajar con un túrmix las claras, el azúcar, la trehalosa, la albumina, y la goma xantana y calentar a 60°C.

Montar a velocidad media.

Mezcla el merengue con la primera base de manera envolvente.

Disponer en una manga.

NAPPAGE DE MANGO MARACUYÁ

Azúcar	100 g
Dextrosa	80 g
Pectina NH.....	5,2 g
Pure de maracuyá.....	225 g
Pure de mango.....	40 g
Jarabe de glucosa D.E. 44.....	55 g
Azúcar invertido	40 g
Ácido cítrico disuelto al 50%.....	1,5 g
Colorante amarillo hidrosoluble	QS
Masa de gelatina 1/5	58 g

Mezclar en seco la pectina junto con el azúcar y la dextrosa.

Agregar la mezcla encima de los pures de fruta en forma de lluvia sin dejar de remover con una varilla.

Agregar la glucosa y el azúcar invertido y llevar a ebullición.

Verter el ácido cítrico, y el colorante y mezclar enérgicamente y parar la cocción.

Disolver en el la gelatina previamente hidratadas.

Pasar por un colador fino y dejar enfriar en un bol filmado a piel.

Utilizar a 40/45°C.



Montaje

Dosificar $\frac{3}{4}$ partes de mousse de mango en los moldes encamisados de macaron.

Insertar el gel y el bizcocho con el praliné.

Alisar y congelar.

Desmoldar los macarons y aterciopelarlos.

Desmoldar el cremoso y bañarlo con el nappage.

Hacer el montaje y decorar con la hoja de albahaca.

Cultivamos la excelencia en la fruta



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong