

LIBRO DE RECETAS

Macarons





Índice

Recomendaciones de cocina	2
Macarons de vainilla	4
Macarons de pistacho	6
Macarons de chocolate relleno de caramelo	8
Macarons de crema de limón	10
Macarons de manjar	12
Macarons rellenos con mantequilla de anís	14
Macarons de café	16
Macarons de chocolate blanco y frambuesas	18
Macarons de canela	20
Macarons de zanahoria	22
Macarons de nuez relleno de ganache de chocolate	24
Macarons rellenos de menta y chocolate	26
Macarons de mantequilla de maní	28
Macarons de cereza	30
Macarons de coco y chocolate blanco	32

Recomendaciones de Cocina

INGREDIENTES

- Para la receta de macarons, se recomienda siempre tener los ingredientes a temperatura ambiente.
- La almendra molida o frutos secos molidos deben quedar tan finos como el azúcar flor. Se recomienda comprar la harina de almendra, o en el caso de tener la almendra entera, molerla meticulosamente en alguna máquina especializada para moler.
- No es necesario sacarle la cáscara a las almendras.



MERENGUE

Para las recetas que requieran hacer merengue, entregaremos los siguientes datos:

- Es fundamental tener los huevos a temperatura ambiente, ya que al estar refrigerados, el merengue tiene mayor dificultad en el crecimiento, y es más probable de que se corte en el proceso.
- Hacer el merengue a baño maría. Esto quiere decir hacer el merengue en una olla o fuente pequeña, y ésta olla o fuente debe estar sobre una olla grande llena de agua caliente, sobre el quemador y a fuego fuerte. Con esta técnica, el merengue suele quedar firme, tal como se muestra en la imagen.



- Es muy importante tener mucha precaución en que el agua no toque en ningún momento el merengue, ya que si pasa esto el merengue se estropeará.
- Al hacer merengue, se recomienda echar una pizca de sal cuando se están batiendo las claras. Eso hará un merengue más firme.

MASA DE MACARONS

- La masa de macarons debe quedar espesa, y la caída de la masa debe ser de la siguiente manera:
- La masa de macarons, debe durar unos 3 segundos aproximadamente sin comenzar a aplastarse.



Macarons de Vainilla

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante amarillo (opcional)

Ingredientes Relleno

- 125 gr de mantequilla sin sal
- 160 gr de azúcar flor
- Media cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de leche





Preparación

Mezclar el azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces. Esto es para evitar la existencia de grumos en la mezcla.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Con espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea colorar la masa con algún colorante, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: En una fuente, mezcle todos los ingredientes del relleno con una cuchara de palo, y revuelva hasta que se genere una crema espesa, como la crema pastelera.

Para finalizar, ponga el relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Pistacho

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 30 gr de almendra molida y 30 gr de pistacho molido sin sal
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante verde (opcional)

Ingredientes Relleno

- 50 cc de crema de leche
- 30 gr de pistacho sin sal
- 40 gr de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 yemas
- 20 gr de mantequilla blanda





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 30 gr de almendra molida y los 30 gr de pistacho molido. Tanto la almendra como el pistacho molido deben quedar tan finos como el azúcar flor.

Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra y pistacho molido y azúcar flor, unas 3 veces. Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de como se indica en "Recomendaciones de cocina".

Con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra y pistacho molido con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea colorar la masa con algún colorante, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca. Meter al horno precalentado en 140–150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: Calentar la crema en una olla a fuego mediano. Añadir los pistachos, azúcar y vainilla. Dejar que hierva, luego agregar las yemas y seguir cocinando, controlando que la temperatura siempre sea de 85 C. Retirar del fuego, añadir la manteca blanda y el colorante. Refrigerar.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Chocolate Relleno de Caramelo

Ingredientes

- 40 gr de azúcar
- 200 gr de azúcar flor
- 100 gr de almendra molida
- 75 gr de claras de huevo
(3 claras de huevo)
- 2 cucharadas de cacao en
polvo sin azúcar

Ingredientes Relleno

- 80 ml de crema de leche
- 115 gr de azúcar morena
- 300 gr de azúcar flor molida
- 80 gr de mantequilla blanda





Preparación

Mezclar los 200 gr de azúcar flor con los 100 gr de almendra molida y el cacao en polvo. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra, cacao y azúcar flor, unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida, cacao y azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior del tapete. La masa se debe expandir al máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Dejamos reposar la mezcla durante unos 30 minutos. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen.

Relleno: Calentar la mantequilla con el azúcar moreno a fuego a fuego medio, durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando comience a burbujear, retira la mezcla del fuego e incorpora la crema de leche con mucho cuidado. Volver a poner en el fuego unos 2 minutos, o hasta que la mezcla vuelva a burbujear y tenga un color acaramelado. Luego verter la mezcla en un bowl y batir 5 minutos a velocidad alta, mientras se va incorporando el azúcar flor.

Finalmente, dejar enfriando refrigerado antes de servir. Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Crema de Limón

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante amarillo (opcional)

Ingredientes Relleno

- Ralladura de piel de 2 limones
- ½ taza de jugo de limón (125 ml)
- ¼ de taza de azúcar (50 gr)
- 1 huevo
- 1 yema de huevo





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. La almendra molida debe quedar tan fina como el azúcar flor. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces. Esto es para evitar la existencia de grumos en la mezcla.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia pegote.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior. Adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo o frutos secos.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca.

Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: En un recipiente u olla mediana mezclar la ralladura de los limones, el jugo de limón y el azúcar. Deja que cueza a fuego medio. En un bowl pequeño batir el huevo y la yema. Añadir un poco del zumo de limón a los huevos. Añadir los huevos al recipiente y cocinar hasta que espese, removiendo constantemente, durante unos 5 minutos aprox. Remover del fuego y dejar enfriar.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Manjar

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante (opcional)
- Unas gotitas de esencia de vainilla, almendra o la que más le guste

Ingredientes Relleno

- 100 gr de queso crema
- Dulce de leche o manjar a gusto





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces. Esto es para evitar la existencia de grumos en la mezcla.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea colorar la masa con algún colorante, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: En una fuente, mezcle el queso crema con el manjar o dulce de leche, a gusto.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons Rellenos con Mantequilla de Anís

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante (opcional)

Ingredientes Relleno

- 170 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharadas de extracto de anís
- 2 claras de huevo





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: En una fuente, batir a velocidad alta las claras de huevo, y cuando esté espumoso, agregar el azúcar. El merengue debe quedar como se indica en “Recomendaciones de cocina”. Luego, agregar de a poco la mantequilla, y batir hasta lograr una consistencia suave y cremosa, y finalmente batir a velocidad media durante 8 minutos. Por último, agregar las 2 cucharadas del extracto de anís y batir 1 minuto más.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Café

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Extracto de café (1 cucharada de agua, 1-2 cucharaditas de café)

Ingredientes Relleno

- 175 gr de mantequilla sin sal
- 150 gr de azúcar flor
- Extracto de café, (1 cucharada de agua, 1-2 cucharadas de café)





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces. Esto es para evitar la existencia de grumos en la mezcla.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, agregar el extracto de café que se puede hacer poniendo la cucharada de agua con las cucharaditas de café al microondas unos 15 segundos.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: Batimos la mantequilla e incorporamos el azúcar poco a poco, después agregamos el extracto de café, utilizaremos la misma técnica y cantidad que para las tapas de macaron y batimos hasta unificar el tono.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Chocolate Blanco y Frambuesas

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante (opcional)

Ingredientes Relleno

- 150 gr de chocolate blanco en trocitos
- 5 cucharadas de crema batida
- Frambuesas cortadas en láminas





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea colorar la masa con algún colorante, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: Poner la crema con el extracto de vainilla en un sartén hasta que comiencen a hervir. Luego, vierta esto sobre el chocolate blanco en trocitos, hasta que se comience a derretir. Luego remover hasta homogeneizar y luego dejar enfriar. Refrigerar para que espese.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos con sus frambuesas laminadas, y disfrute en familia de sus macarons!

Macarons de Canela

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante café o naranja (opcional)
- 1 cucharada de canela molida

Ingredientes Relleno

- 100 gr de crema batida
- 100 gr de chocolate amargo en trocitos
- 1 pizca de canela





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida y la cucharada de canela molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida, azúcar flor y canela unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor y canela en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, frutos secos, etc.

Reposar la mezcla durante unos 30 minutos.

Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: Hervir la canela con la crema batida, y cuando hierva, verter sobre un bowl donde esté el chocolate amargo trocitos, y remover hasta tener una crema homogénea. Dejar enfriar.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!

Macarons de Zanahoria

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante naranja (opcional)
- 2 cucharadas de zanahoria deshidratada

Ingredientes Relleno

- 1 zanahoria mediana, pelada y rallada finamente
- 100 gr de queso crema
- 1 ½ de azúcar flor
- ¼ de cucharadita de canela





Preparación

Si es que no tienen zanahoria deshidratada, cortar la zanahoria en tiras muy finas y meterlas al horno hasta que queden crujientes y al romperlas se hagan polvo.

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida y las 2 cucharadas de la zanahoria deshidratada. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida, azúcar flor y la zanahoria deshidratada unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor y zanahoria deshidratada en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Solo si lo desea, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc. Reposar la mezcla durante unos 30 minutos. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen.

Relleno: Calentar en un sartén pequeño y con un poquito de mantequilla sin sal, la zanahoria rallada, hasta que pierda el exceso de humedad y quede tierna y cocida (15 minutos). Luego batir el queso crema hasta que quede esponjoso, y luego agregarle la canela, el azúcar flor y la zanahoria cocida hasta que quede una crema suave y homogénea. Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Nuez Relleno de Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 40 gr de azúcar
- 175 gr de azúcar flor
- 100 gr de nueces molidas
- 100 gr de claras de huevo
(2 claras de huevo)
- Gel colorante (opcional)
- 25 gr de cacao

Ingredientes Relleno

- 100 gr de chocolate negro
- 50 gr de crema batida
- 14 gotas de whisky





Preparación

Mezclar los 175 gr de azúcar flor con los 100 gr de nueces molidas (idealmente sin cáscara) y 25 gr de cacao. La nuez molida debe quedar tan fina como el azúcar flor. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de nuez molida, azúcar flor y cacao unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de nuez molida con azúcar flor y cacao en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado.

Luego, solo si desea, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chips de chocolate, almendra rallada, frutos secos, etc.

Reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja de silicona hasta que se enfríen.

Relleno: A fuego lento, hervir la crema batida con las gotas de whisky, y cuando ya esté hirviendo, verter en un bowl sobre el chocolate negro picado, y remover hasta que se convierta en una crema homogénea. Luego dejar enfriar.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons Rellenos de Menta y Chocolate

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante verde (opcional)

Ingredientes Relleno

- 15 gr de hojas de menta o 1 sobre de té de menta
- 100 ml de agua
- 40 gr de azúcar
- 150 gr de chocolate en trocitos





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. Luego, si desea colorar la masa con algún colorante, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja de silicona hasta que se enfríen.

Relleno: Hervir el agua con el azúcar a fuego lento, y dejamos borbotear durante unos 3 minutos, donde luego retiraremos del fuego y agregaremos el té de menta o las hojas de menta durante al menos 20 minutos. A más tiempo, más concentrado el sabor a menta. Luego, volver a hervir el agua de menta, y luego lo volcamos sobre el chocolate en trocitos. Removemos hasta que se genere una crema homogénea, y dejamos enfriar.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Mantequilla de Maní

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 30 gr de almendra molida Y 30 gr de maní sin sal molido
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante (opcional)
- Mantequilla de maní





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 30 gr de almendra molida y los 30 gr de maní molido. La almendra molida y maní molido deben quedar tan fino como el azúcar flor. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces. Esto es para evitar la existencia de grumos en la mezcla.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego, cuando el merengue ya se encuentra listo, dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida, maní molido y azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego, si desea colorar la masa con algún colorante, agregue a la mezcla solo 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla, que si no se pega en los dedos, la mezcla estará seca. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Para finalizar, rellene a los macarons ya fríos con la mantequilla de maní, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Cereza

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo (2 claras de huevo)
- Gel colorante rojo (opcional)

Relleno de crema de cereza

- 1 ½ cucharadas de mantequilla
- 200 gr de azúcar flor
- 2 cucharadas de licor de cereza
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de cereza en conserva, cortada en pequeños pedacitos





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra molida. Luego de que estén bien mezclados tamizamos unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona antiadherente Blanik. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior, para que al cocinarlo, no se junten con los otros. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: Batir la mantequilla a velocidad media o alta durante 30 segundos. Añadir 100 gr de azúcar flor, el licor de cereza y el extracto de vainilla, todo esto sin dejar de batir. Luego, agregar los otros 100 gr de azúcar flor. Si es necesario, agregar 2 cucharadas más de licor de cereza para llegar a la consistencia deseada. Finalmente agregar las cerezas cortadas en pedacitos. Se recomiendan cerezas en conserva.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Macarons de Coco y Chocolate Blanco

Ingredientes

- 30 gr de azúcar
- 110 gr de azúcar flor
- 60 gr de almendra molida
- 50 gr de claras de huevo
(2 claras de huevo)
- Gel colorante (opcional)
- 1 cucharada de coco rallado

Ingredientes Relleno

- 75 cc de crema de leche
- 60 gr de chocolate blanco
- 2 cucharadas de coco rallado





Preparación

Mezclar los 110 gr de azúcar flor con los 60 gr de almendra. Luego de que estén bien mezclados, tamizamos o colamos la mezcla de almendra molida y azúcar flor, unas 3 veces.

Batimos las claras a punto de nieve (velocidad media), y luego sin dejar de batir, agregamos el azúcar, hasta tener un merengue de consistencia como se indica en “Recomendaciones de cocina”.

Luego dejamos de batir, y con una espátula, comenzamos de a poco a agregarle la mezcla de almendra molida con azúcar flor en 3 tandas, y mezclarlo manualmente y de forma envolvente, y luego agregamos el coco rallado y seguimos revolviendo. La mezcla debe quedar espesa, para que al aplicarla sobre el tapete de silicona antiadherente, no se esparza demasiado. Luego si desea, agregue 2 gotitas de colorante del color que desee.

Cuando la mezcla quede con su consistencia adecuada, ingresarla a la manga de silicona, y llenar el círculo interior que está en el tapete de silicona. Por la consistencia de la masa, la idea es que la masa se expanda máximo hasta el círculo exterior. Si al llenar el tapete de silicona no se le ha acabado la mezcla, luego repita la cocción con la mezcla sobrante.

Para cuando ya tenga todo el tapete de silicona con mezcla, adornar con lo que desee, como chispas de chocolate, almendra rallada, crocante de caramelo, frutos secos, etc.

Antes de hornear, debemos dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos, o hasta que la mezcla comience a endurecerse, lo cual se reconoce al tocarla. Meter al horno precalentado en 140 – 150 grados, con calor en tanto arriba como abajo, de 10 a 12 minutos. Luego no retirar de la bandeja hasta que se enfríen, para evitar que se peguen.

Relleno: Derretir el chocolate blanco a baño maría, y luego mezclar con la crema de leche y el coco, hasta que quede completamente homogéneo. Luego guardar en el refrigerador para enfriar.

Para finalizar, ponga relleno a los macarons ya fríos, y disfrute en familia de sus macarons!!

Conozca otros de nuestros productos



Crepe Maker



Cupcake Maker



Popcorn Maker



Chocolate Maker



Cookie Maker



Algodón de Azúcar



Deshidratadora



Fondue Maker



Frozen Fruit Maker



Donut Maker



Granizados



Máquina de Helados



Cakepop Maker



Popcorn Maker



Yogurt Maker

... y muchos más!

Visítenos en **www.blanik.cl**
y en nuestra pagina de facebook

