

Macarons DE CHOCOLATE

con escamas de sal



Ingredientes (para 45 macarons de 3.5 cm de diámetro):

macarons:

- 180 gr de almendra molida
- 270 gr de azúcar glass
- 30 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 150 gr de claras de huevo
- 30 gr de azúcar
- escamas de sal o flor de sal

ganache:

- 150 gr de chocolate negro
- 2 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 100 ml de nata

Preparación:

macarons:

Mezclamos la almendra molida, azúcar glass y cacao en polvo. Tamizamos dos veces y reservamos.

Semimontamos las claras de huevo, añadimos el azúcar y terminamos de montar.

A los ingredientes sólidos vamos incorporando las claras montadas con movimientos envolventes hasta que nos quede una masa homogénea. Ponemos en una manga pastelera.

Preparamos nuestras plantillas y encima colocamos papel de hornear (yo utilicé 6 plantillas). Cortamos la punta de la manga pastelera y distribuimos la masa sobre los círculos que se traslucen de la plantilla. Dejamos reposar la masa durante 30 minutos.

Pasado el tiempo de reposo distribuimos un poquito de escamas de sal o flor de sal sobre los macarons y los horneamos a 160° durante 9 minutos, bajamos la temperatura a 120° y horneamos otros 9 minutos.

Reservamos.

ganache:

Llevamos la nata a ebullición, retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado.

Obtenemos una masa homogénea y dejamos templar.

Batir las yemas junto con el azúcar hasta que blanqueen. Incorporar un tercio de esta masa a la crema de chocolate, calentar en el fuego y añadir el resto de la masa de yema. Cocinar hasta que espese. Retirar del fuego, dejar templar removiendo de vez en cuando.

Cuando esté fría la ganache, pasarla a una manga pastelera y rellenar los macarons.

[conlaszarpasenlamasa](#)