



Frambuesa / Himbeere



Piruletas de macarrón de frambuesa Willamette

Macaron-Lutscher mit Willamette-Himbeeren

Mathieu Mandard

Campeón de Francia en Postres

Gewinner der französischen Dessert-Meisterschaft



PONTHIER
LE FRUIT DEPUIS 1946

Piruletas de macarrón de frambuesa Willamette

Macaron-Lutscher mit Willamette-Himbeeren

MERENGUE ITALIANO

Agua	110g
Azúcar en polvo	450g
Sal	3g
Claros de huevo	160g

Para realizar un merengue italiano : hervir el agua, el azúcar y la sal a 118 °C. Verter sobre las claras de huevo a medio montar. Montar con la batidora hasta que el merengue se enfríe por completo.

MACARRONES DE FRAMBUESA

Almendra en polvo	125g
Azúcar glas	125g
Claros de huevo	40g
Puré de frambuesa PONTHIER	10g
Merengue italiano	140g
Colorante natural rojo cereza	5g

En el robot procesador : triturar la almendra en polvo con el azúcar glas. Añadir las claras de huevo, el colorante y el puré de frambuesa PONTHIER. Volver a triturar. Incorporar con cuidado el merengue italiano. Formar macarrones con la mezcla.

RELLENO DE FRAMBUESA

Azúcar en polvo	30g
Puré de frambuesa PONTHIER	250g
Fécula 1	5g

Mezclar el azúcar en polvo con la fécula. Disolver con el puré de frambuesa PONTHIER y llevar la mezcla a ebullición. Cubrir con film transparente y reservar en la nevera.

PRESENTACIÓN

Rellenar 2 mitades de macarrón con el relleno de frambuesa. Insertar un palo de piruleta entre las 2 mitades de los macarrones rellenos. Introducir en el congelador. Atemperar el chocolate blanco coloreado de rojo a 40 °C. Añadir las avellanas picadas y asadas al chocolate. Mojar las piruletas en el chocolate. Dejar cristalizar en la nevera.

ITALIENISCHES BAISER

Wasser	110g
Zucker	450g
Salz	3g
Eiweiß	160g

Italienisches Baiser herstellen: Wasser, Zucker und Salz bei 118 °C kochen. Auf das halbsteif geschlagene Eiweiß gießen. Mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse komplett erkaltet ist.

TEIG FÜR HIMBEER-MACARONS

Gemahlene Mandeln	125g
Puderzucker	125g
Eiweiß	40g
PONTHIER Himbeerpüree	10g
Italienisches Baiser	140g
Natürlicher Farbstoff Kirschrot	5g

In der Küchenmaschine: Die gemahlten Mandeln und den Zucker mixen. Eiweiß, Farbstoff und PONTHIER Himbeerpüree hinzufügen. Erneut mixen. Das italienische Baiser vorsichtig unterheben. Die Mischung zu Macarons formen.

HIMBEERFÜLLUNG

Zucker	30g
PONTHIER Himbeerpüree	250g
Stärke	15g

Den Zucker und die Stärke vermischen. Mit dem PONTHIER Himbeerpüree auflösen und zusammen aufkochen. Mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN

Zwei Macaronhälften mit der Himbeerfüllung zusammenfügen. Einen Lutscherstiel zwischen die beiden gefüllten Macaronhälften gleiten lassen. In den Gefrierschrank legen. Rot gefärbte weiße Schokolade auf 40 °C erwärmen. Gehackte, geröstete Haselnüsse in die Schokolade geben. Die Lutscher in die Schokolade tauchen. Im Gefrierschrank kristallisieren lassen.

