



Macaron Red Velvet

12 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
bandeja del horno
Papel de horno
varillas eléctricas
Manga pastelera

Para el Almíbar:

125 g azúcar
50 ml agua
45 g claras para montar

Para la mezcla base:

125 g Almendras molidas Dr. Oetker*
125 g azúcar glas
45 g claras de huevo
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker (Rojo)

Para la crema de relleno:

3 yemas de huevo
250 ml leche
50 g azúcar
22 g harina de maíz
1 rama de Vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 160°C (arriba y abajo). • Ventilación 140°C. • Gas: posición 3.
- 2 Cubrir la bandeja con papel de horno.

Preparación de la masa:

- 3 Introducir el agua y el azúcar del almíbar en un cazo y cocer hasta obtener un almíbar a 116°C. Si no se dispone de termómetro, mojar dos dedos en agua fría y después en el almíbar, al separar los dedos debe quedar un hilo.
- 4 Montar 45 g de claras a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas y agregar poco a poco el almíbar sin dejar de montar. Montar unos 3-4 minutos más.
- 5 Mezclar la almendra molida con el azúcar restante y las claras (45 g) con la ayuda de unas varillas.





- 6 Añadir el colorante y las claras montadas a punto de nieve en 2 veces removiendo delicadamente.
- 7 Dibujar corazones sobre 2 hojas grandes de papel de horno con la ayuda de un molde cortapastas o una plantilla de cartón y disponerlas sobre placas de horno.
- 8 Con la ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa mediana (6 mm.) formar corazones de masa dentro del dibujo.
- 9 Después dejar endurecer al aire libre unos 15 minutos antes de cocer.

Horneado:

- 10 Cocer los macarons en el horno, precalentado a 160°C, durante 15 minutos.
- 11 Retirar del horno y dejar enfriar.

Decoración:

- 12 Para la crema: Calentar la leche con la vaina de vainilla y la mitad del azúcar.
- 13 Aparte batir las yemas con la maicena y el azúcar restante.
- 14 Verter encima la crema caliente, batir y devolver al cazo pasándolo a través de un colador.
- 15 Cocer unos instantes hasta que empiece a espesar sin dejar de remover.
- 16 Retirar del fuego y verter sobre una fuente de cristal bien fría para pasteurizar la preparación.
- 17 Dejar enfriar removiendo y utilizar para rellenar los macarons.

Extras:

Para el relleno no olvides utilizar una Vainilla de Madagascar en rama Dr. Oetker, la excelente calidad de su aroma se conserva intacta gracias al tubo de cristal que la envuelve. Una maravilla.

