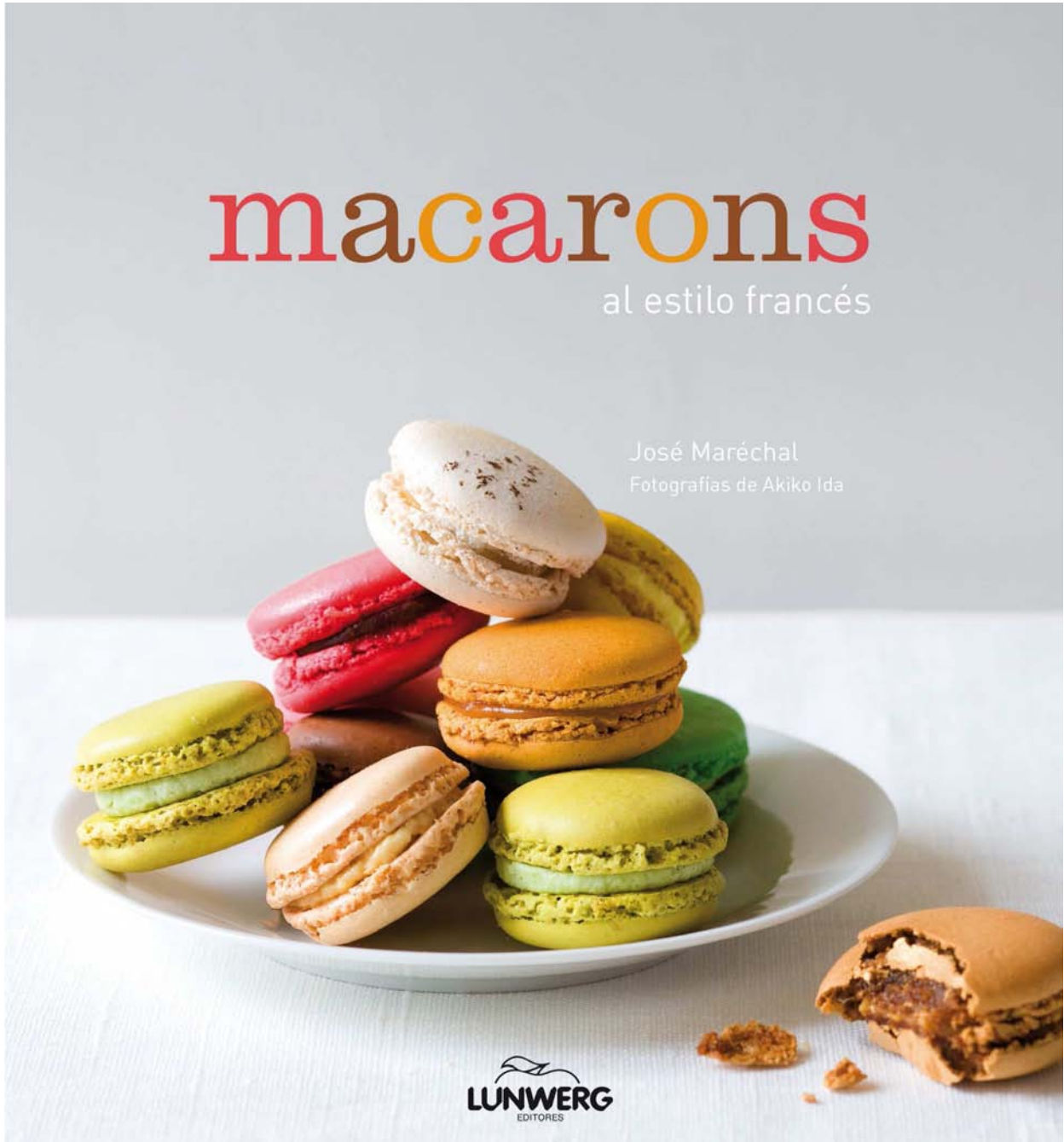


macarons

al estilo francés

José Maréchal
Fotografías de Akiko Ida



A la venta desde el 15 de enero de 2015

macarons

al estilo francés

José Maréchal

Fotografías de Akiko Ida

Estilismo de Sonia Lucano



- El libro que demuestra que hacer **macarons** en casa es posible, fácil y divertido.
- Un libro para no iniciados en la repostería, con fotos paso a paso y con todo lujo de detalles, para aprender a hacer uno de los dulces de moda.
- De todos los sabores, colores y tamaños, este libro ofrece todos los trucos y técnicas para hacer los mejores **macarons**.

A todo el mundo le gusta comer **macarons**, pero una especie de mito nos lleva a creer que su realización es tan complicada que sólo los iniciados pueden alcanzar la perfección. En este libro, se demuestra todo lo contrario. Es cierto que hay que contar con algunos materiales específicos y cierta habilidad, además de tener paciencia y autocontrol, pero los macarons no tienen más dificultad que una crema de profiteroles o un hojaldre casero.

Con este libro descubriremos las infinitas posibilidades de los macarons: de piña y azafrán, de limón y bergamota, de café, de miel, de grosella y chocolate blanco, de regaliz y frambuesas, de peras caramelizadas.... Éste es un libro para ponerse manos a la obra, dejarse llevar por la inspiración y divertirse creando estos exquisitos bocados que están de moda en todo el mundo.

TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA HACER macarons

Preparar unos deliciosos **macarons** es más fácil de lo que parece. Tan sólo es necesario ponerle empeño y un poquito de paciencia y los resultados serán espectaculares. Todos los secretos están en este libro. Además, si algo sale mal no hay por qué preocuparse, ya que el libro incluye un apartado para macarons fallidos y cómo aprovecharlos. El libro incluye también originales recetas como piruletas de macarons, trifles, o tartas, ¡incluso con macarons defectuosos!

El equipo necesario: un primer capítulo incluye consejos sobre los materiales que se requieren, como el horno, el peso, la batidora, el termómetro, la manga pastelera o la espátula de silicona.

Los ingredientes: lo básico para preparar unos buenos macarons es harina de almendras, azúcar, clara de huevo, colorante y toda la decoración que nos permita nuestra imaginación.

Los buenos gestos en diez pasos: el capítulo principal, el que nos detalla los secretos infalibles para que las conchas de los macarons sean siempre perfectas.

Rellenos: en este libro se muestran cuatro tipos de deliciosos rellenos para macarons: ganache de chocolate, ganache de chocolate con perfume de frutas, cremas ligeras y mermeladas y confituras de frutas.



ÍNDICE del libro

ANTES DE EMPEZAR

- ¡equípate!
- necesitas...
- los buenos gestos en diez pasos
- rellenos... para todos los gustos
- de la pasta a los macarons

LOS BÁSICOS

- macarons de Nancy y amaretti
- macarons de vainilla
- macarons de chocolate
- macarons de fresas y frambuesas
- macarons de pistacho
- macarons al caramelo de mantequilla
- salada
- macarons de café
- macarons doble chocolate
- macarons de lima
- macarons de miel

LOS EXQUISITOS

- macarons de grosella y chocolate blanco
- macarons de manzana - canela,
- pera - jengibre y coco - maracuyá
- macarons de sésamo y tahina
- macarons de regaliz y violetas
- macarons de anís verde y frambuesas
- macarons de limón y bergamota
- macarons de piña y azafrán
- macarons de Camille con arándanos
- macarons de rosa y azúcar efervescente
- ¡fallidos pero no perdidos!

LOS IRRESISTIBLES

- piruletas de macarons
- «terrines» delicia del Café Noir
- paris-brest
- macarons de peras caramelizadas y crema y chiboust
- trifles de chocolate y frambuesas
- tarta charlota de macarons defectuosos
- tarta saint-honoré de macarons
- pieza montada para grandes ocasiones

ALGUNAS RECETAS DE MACARONS

macarons doble chocolate

PREPARACIÓN: 50 MINUTOS + 1 HORA DE SECADO -

COCCIÓN: 13 MINUTOS

PARA UNOS 50 MACARONS DE 3 CM DE DIÁMETRO

INGREDIENTES: 180 g de harina de almendras, 200 g de azúcar glas, 2 x 80 g de claras de huevo, 30 g de cacao en polvo sin azúcar, 200 g de azúcar sémola, 8 cl de agua

GANACHE: 220 g de chocolate negro 70%, 20 cl de nata líquida, 50 g de mantequilla, 20 g de azúcar en polvo

DECORACIÓN: 125 de chocolate negro, 1 cucharadita de café de aceite neutro, polvo irisado bronce



1. El día anterior, hacer la ganache de chocolate. Trocear el chocolate. Llevar la nata y el azúcar a ebullición, verterlos sobre el chocolate y mezclar hasta fundirlo. Añadir la mantequilla cortada a trocitos y seguir removiendo hasta que se funda. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera.
2. Utilizar la receta base añadiendo el cacao al «tanto por tanto».
3. Llenar una manga pastelera de 8 milímetros. Pegar el papel sulfurizado a la bandeja de horno depositando puntitos de pasta en las cuatro esquinas. Formar pequeñas bolas regulares y bien separadas. Golpear ligeramente la parte inferior de la bandeja y dejar secar a temperatura ambiente durante una hora.
4. Precalentar el horno a 145°C. Hornear durante 13 minutos. Al sacarlos del horno, colocar delicadamente el papel sulfurizado sobre la superficie de trabajo humedecida, las conchas se despegarán más fácilmente.
5. Con el dedo, delicadamente, nacarar algunas conchas con el polvo irisado.
6. Con la ayuda de una manga pastelera, rellenar la mitad de las conchas con la ganache, luego formar los macarons con las conchas restantes. Colocarlos sobre una bandeja recubierta con papel sulfurizado, procurando separarlos bien.
7. Fundir el chocolate negro con el aceite a baño maría o muy lentamente en el microondas.
8. Cortar un triángulo rectángulo de 20 x 30 centímetros de una hoja de papel sulfurizado. Sujetar la punta derecha entre el pulgar y el índice, enroscar el papel en torno a los dos dedos para formar un cono bien cerrado, luego doblar las dos puntas del papel hacia el interior del cono. Llenarlo, hasta media altura, con el chocolate fundido y cortar cuidadosamente la punta. Con un gesto rápido de vaivén dejar caer finos filamentos de chocolate sobre los macarons. Reservar unos minutos en la nevera para fijar el chocolate.



piruletas de macarons

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS - **REFRIGERACIÓN:** 15 MINUTOS

INGREDIENTES: conchas de macarons, palitos de piruletas, ganache de chocolate, azúcar, glucosa, colorante, chocolate negro, chocolate blanco, fideos de chocolate, azúcar de colores.

1. Extender la mitad de las conchas sobre una bandeja de horno.
2. Rellenarlas, con la ayuda de una manga pastelera, con una pequeña nuez de ganache de chocolate. Luego colocar los palitos de piruletas hundiéndolos ligeramente en la ganache. Por último, cubrir con las conchas restantes y presionar ligeramente para solidificar las piruletas. Meter en la nevera.
3. Fundir los chocolates a baño maría en dos boles distintos.
4. Durante este tiempo, cocer el azúcar a 120°C, con colorante o no.
5. Sólo tienes que sumergir un tercio de las piruletas en el azúcar cocido y el resto en los chocolates fundidos.
6. Colocar las piruletas sobre una hoja de papel sulfurizado y espolvorearlas, según los gustos, con fideos de chocolate, azúcares de colores o pétalos de flores cristalizadas.
7. Dejar las piruletas unos 15 minutos en la nevera para que se endurezcan los chocolates.

FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

Macarons.

Al estilo francés

José Maréchal. Fotografías de Akiko Ida

Lunweg Ed. 2015

19 x 19 cm. / 72 pp. / Cartoné

PVP c/IVA: 8, 95 €

A la venta desde el 15 de enero de 2015



Para descargar la portada en alta resolución:

http://static4.planetadelibros.com/usuarios/libros/fotos/170/original/macarons_9788416177103.jpg

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación Lunweg

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es Facebook.com/lunweg @lunwegfoto

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

