



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

MACARON BIANCHI CON	q.tà	%	peso	Procedimento:
MERINGA ITALIANA				
				Mescolare e setacciare la polvere di mandorle con il velo, quindi unire l'albume liquido.
mandorle in polvere	300 g	24	144 g	Cuocere lo zucchero con l'acqua a 110° C e versare sugli albumi poco montati con i 30g di zucchero.
zucchero a velo	300 g	24	144 g	Lasciar montare, arrivati circa a 50°C, unire al primo composto in tre volte.
				Stendere su carta da forno con l'aiuto di una sacchetto munito di bocchetta n° 8, attendere il tempo necessario per la formazione della crosta (quando non attaccano più alle dita sono pronti da cuocere).
albume	110 g	8,8	53 g	Cottura: 140°C
acqua	100 g	8	48 g	Tempo: 12-15 minuti
zucchero semolato	300 g	24	144 g	Valvola: aperta
albume	110 g	8,8	53 g	
zucchero semolato	30 g	2,4	14 g	
totale	1250 g	100	600 g	