

# MACARON

## MANIA

**L'AMARETTO MORBIDO  
OGGI RISCUOTE  
INASPETTATI SUCCESSI,  
GRAZIE IN PARTICOLAR  
MODO AD HERMÉ  
E A DIVERSI ALTRI.  
INTERESSANTE  
RIPERCORRERNE  
LA STORIA  
E L'ETIMOLOGIA,  
E SCOPRIRE  
CHE LA VARIANTE  
IN AUGE È IL GERBERT**

Albumi, mandorle in polvere, zucchero a velo e zucchero: nel passato del mitico "dischetto" ci sono, inevitabilmente, molteplici leggende. Una di queste si rifà ad un errore, come spesso è accaduto per celebri leccornie: la ricetta del macaron avrebbe infatti origine dall'amaretto morbido. Un artigiano l'aveva mescolato troppo facendo smontare la massa, ottenendo così la tipica struttura bombata del guscio. Altre fonti più verosimili ne attestano la nascita a Venezia attorno al VIII secolo e un trasferimento in Francia sotto l'egida di **Caterina de' Medici** (siamo nel 1500), andata in sposa al Duca di Orléans, Enrico II, futuro re di Francia. Più tardi, a Nancy, in Lorena, **Caterina di Vaudemont**, figlia di Carlo II e nipote proprio della de' Medici, fonda il monastero delle Dame del SS. Sacramento. In quel periodo, essendovi il divieto di mangiare carne (ma non dolci), nei luoghi reli-



giosi fioriscono molte specialità. In questo caso sono due suore, Margherita e Maria Elisabetta, a mettere a punto una ricetta dei macaron destinata ad imporsi. La rivoluzione ed il decreto del 5 aprile 1792 sopprimono le congregazioni e le due suore trovano rifugio presso il medico condotto Gormand al numero 10 della via Hache, nel 1952 trasformatasi in rue des Soeurs Macarons in onore delle due suore, che continuarono a produrre macaron per pagarsi da vivere, vendendoli porta a porta; e il forno esiste ancora in quella via. Dopo la loro morte, la famiglia di Maria Elisabetta ne ereditò la ricetta segreta e ne continuò la fabbricazione. Attraverso i secoli passò dai Muller ai Monel nel 1876 e poi agli Aptel nel 1935, sino a Roger Aptel che, nel 1991, la vendette a **Jean-Marie Genot**. Oggi è il figlio **Nicolas**, che, presso la **Maison des Soeurs Macarons**, in rue Gambetta

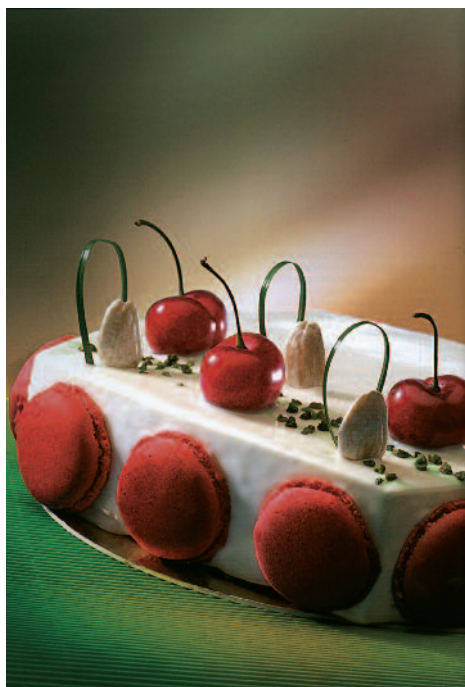


Ça m'énerve tous ces gens qui font  
la queue chez Ladurée  
Tout ça pour des macarons  
Mais bon...  
Il paraît qu'ils sont bons  
"Ça m'énerve" Helmut Fritz

lo speciale stemma che rappresenta una delle due suore. Alla settimana ne vengono prodotte 1.500 dozzine, intendendo sempre e solo la versione simile ai nostri amaretti morbidi.

Parallelamente, a Saint Emilion si preparano, sin dal 1620, macaron che, inizialmente, sono opera del convento delle Suore Orsoline. Come avviene a Nancy, con la chiusura dei conventi, a seguito della Rivoluzione Francese, le suore affidano la ricetta alla famiglia **Blanchet**, per non disperdere questa golosità. Oggi è

21 a Nancy, continua a riproporre con successo la stessa formula: 125 g di mandorle in polvere, 250 g di zucchero, 3 albumi, un foglio di carta sulfurizzata da forno; cuocere a 200°C per 15 minuti, più qualche altro piccolo segreto che non viene rivelato e rende le cose meno banali. Ogni macaron viene incartato con



Amandina, Macarons aux fruits rouges e Tagada sono tre interpretazioni moderne curate dal Mof Jean-Michel Perruchon, direttore della scuola Bellouet Conseil, e pubblicate nel libro "Entremets, Petits Gâteaux Fusion", foto Philippe Gall ([www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)).



Lady Macarons sono mini macaron studiati da Lenôtre, e dal primo pasticcere Guy Krenzer, per la festa della mamma: mirtillo-violetta, cocco-lampone-rosa e fragola-papavero (€8,50 la scatola da 9, oppure €72 al chilo).

ancora depositaria della formulazione originale che, per altro, è realizzata da molte altre realtà della zona, compresa l'azienda **Ferlion**.

C'è poi un'altra città francese che vanta legami storici con il macaron: l'8 maggio 1660 Saint Jean de Luz (ci troviamo nei Paesi Baschi, verso la Spagna) accoglie il re Luigi XIV per le sue nozze con l'infanta Maria Teresa. Tutti i commercianti fanno grandi doni, fra questi Monsieur Adam, pasticcere non lontano dal castello, che invia tramite una sua servetta, la bella Gachucha, un vassoio di macaron alle mandorle, specialità della casa. Colpita dalla grazia con la quale la fanciulla offre le delizie, la Regina Madre le regala un copricapo con grani di cristallo montati su oro, dono preziosissimo che conserverà per tutta la vita. Intanto due anni dopo Gachucha sposa il nipote di Adam: i loro figli e la discendenza faranno fiorire la **Maison Adam**, ancora oggi rinomata per i suoi macaron.

Fin qui abbiamo raccontato più che altro del macaron inteso come amaretto morbido, più simile a quello all'italiana, con una crosta "spaccata". L'interessante è addentrarsi nell'altra variante, quella che oggi si abbina alla definizione di macaron. Anche in questo caso le origini non sono



Per presentare il macaron come chicca singola la Elvicart di San Giuliano Milanese ([www.elvicart.it](http://www.elvicart.it)) propone i "guanciali" in organza in color cioccolato, anice, avorio, giallo, bordeaux e turchese (foto Cécile Bertaux su "Le Journal du pâtissier").



Lo chef pâtissier di Ladurée, Philippe Andrieu, è l'artefice del Macaron Mickey: un orecchio al cioccolato, uno alla vaniglia e la testa alla fragola. La specialità è in vendita presso i ristoranti di Disneyland Resort di Parigi a €12.

così certe. Una fonte racconta che alla corte di Versailles, membri della famiglia **Dalloyau**, i cui discendenti fonderanno la gastronomia-pasticceria celebre non solo a Parigi, servivano macaron ai reali, durante banchetti fastosi. Il 14 gennaio 1700 Charles Dalloyau viene arruolato da Luigi XIV per produrre il pane più bianco e croccante possibile, diventando poi *officier de bouche* per le cerimonie ufficiali. Vent'anni dopo, il fratello Mathurin diventa *chef de la fruiterie* della regina Marie Leszczynska, moglie di Luigi XV. Una saga che prosegue per quattro generazioni, anche in qualità di pasticceri e gelatieri, a corte o presso grandi casate. Da ricordare poi che nel 1883 Achille Henri Dalloyau crea a Parigi la prima glacerie moderna e fonda il sindacato di categoria.



La scatola Monsieur A che “umanizza” i macaron è il frutto della collaborazione fra Arnaud Delmontel e l'Hotel Amour di rue de Navarin a Parigi. All'interno, vari gusti classici, oltre ad uno inventato apposta, con cioccolato al latte e pepe di Espelette (€ 39,90). Mac'Amour è invece un entremets con macaron ai lamponi, crema leggera alla vaniglia e lamponi freschi. Una scatola da 4/6 persone per €25.

Tornando al nostro macaron, risulta che verso il 1830 inizia ad essere accoppiato due a due, con marmellata, liquori e spezie, dando origine all'evoluzione di questo petits fours secco che, negli anni, si converte in una moltitudine di gusti e di colori, sia nel guscio che nel ripieno; ma non deve essere mai confuso con i macaroon, ovvero gli amaretti al cocco. La variante conosciuta oggi è il **Gerbert**, nato nel 1880 a Belleville, nei sobborghi di Parigi: viene infatti inventato dalla Pâtisserie Ladurée e macaron multicolore firmati proprio Ladurée sono protagonisti nel film del 2006 di Sofia Coppola, “Marie Antoinette”, rimanendo prodotto culto della *maison*, visto che se ne vendono 135 tonnellate all'anno. E anche qui merita fare una divagazione storica: colui

che ebbe l'intuito di unire due gusci facendoli con una crema (sorta di ganache al cioccolato) pare essere **Pierre Desfontaines**, nipote del fondatore Louis Ernest Ladurée.

In questi ultimi anni il macaron si è diffuso nei vari continenti, interpretato in più varianti e seducendo sempre più golosi, forse proprio per la sua immagine elegante e al contempo semplice. In tema di varianti, quella giapponese, tipica di Sendai, è definita **makaron** e sostituisce le mandorle con le noccioline e una farcia in stile wagashi. La Confiserie Sprüngli in Svizzera vende invece i **Luxemburgerli**, simili ma più piccoli e con maggiore aria dentro. In Spagna si trovano invece i **Mostachones**, però più simili ai nostri amaretti morbidi.

In tema di innovazione, all'edizione 2009 di **Identità Golose** (vedi reportage sul n. 218), **Alain Chartier** ne ha illustrato tecniche classiche o meno, partendo dall'impeccabile guscio, lucido e friabile, cosparso di *crêpes dentelles* o elementi fantasia, anche in versione club sandwich. Prima ripieno con una crema gelata a base di caffè e cioccolato, poi con una crema gelata di ribes nero esaltato dalle violette in infusione e ravvivato da un goccio di aceto al mirtillo. Per finire fichi e pan speziato, ottimo con il foie gras in versione dolceforte, dentro un guscio color rosso barbabietola. Sempre a Milano poi si erano visti i macaron di **Andrea Zanin**, a base di mandorle ai sapori di mare con menta croccante, dove i sapori erano ricavati da un'infusione di alghe dell'Adriatico sopra un preparato di latte, panna, zucchero, latte in polvere, il tutto pastorizzato e poi gelato. Un intermezzo per arrivare al dessert.

Passando invece all'**analisi etimologica** del termine “macaron” non si può tralasciare una fonte greca, ovvero la parola *makarios* che significa “benedetto, beato”, a sottolineare la beatitudine che pervade chi l'assapora. Ma qui si entra in un dedalo, poichè in tardo latino maccare sta per “schacciare”, pestare, tritare” (riferito all'azione del pestello nel mortaio, che rende in farina le

## Dal passato al presente

“Piccolo dolce secco e morbido dalla forma rotonda fatto con pasta di mandorle, zucchero e albumi. Oltre ai macarons ordinaires, esistono i croquants, i moelleux con panna ad alto tenore di grassi, quelli di Montmorillon realizzati con bocchetta cannellé a corona, quelli di Niort con angelica candita e quelli à la Parisienne con vaniglia. Con il procedimento classico si ottengono anche macaron con nocciole, pinoli...”, tratto dall'enciclopedia “**Larousse Gastronomique**” di **Prosper Montagné** con prefazione di Escoffier (1938).

Il Musée de l'Amande et du Macaron si trova a Montmorillon, nella Vienne, ovvero centro-ovest francese ([www.musedumacaron.com](http://www.musedumacaron.com)).

Digitando [www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr) si fa la conoscenza di questa Marcotte, grande appassionata del tema, autrice anche del volume “Solution Macarons” per Altal Editions.

mandorle e lo zucchero), mentre nel basso greco makaria si riferisce ad un piatto costituito da un impasto di farina di grano offerto dopo un funerale, in onore del defunto, poichè il grano simboleggiava la resurrezione. Come se non bastasse, nell'era Bizantina esisteva anche il termine *makarònia* (μακαρώνεια, da μακαρία+αιωνία), riservato a certi inni religiosi cantati alla Dormizione di Maria, durante i quali si offrivano ancora cibi di grano. Secondo altre ipotesi il greco definisce il termine “felice” con *makarios*, mentre *makron* significa “grosso, lungo”. Tutte radici che si riferiscono anche alla parola “maccheroni”, quale ennesima riprova degli strani percorsi che le parole compiono attraverso i secoli.

E all'origine religiosa pare risalga anche la **forma**: leggende narrano che fu l'ombelico di un monaco ad ispirarne la forma originaria.

## Hermé, il sovrano incontrastato



Sul tema dei macaron, Pierre Hermé merita un capitolo a sé. Lui è il "sovrano incontrastato" di questa specialità e non solo a Parigi e Tokyo, dove i clienti fanno la coda in tutti i suoi punti vendita per assaporare sia quelli classici, al caffè o al cioccolato, che quelli più azzardati, come mousse di pompelmo e crema di wasabi, tartufo bianco e nocciola, marron glacé e tè verde Matcha, ganache cioccolato-caramello e fleur de sel o vaniglia e olio d'oliva. A partire dagli anni Novanta, nel **laboratorio dietro alla boutique al 72 di rue Bonaparte**, quartiere latino di Parigi, ha sancito il ritorno alla moda dei macaron, sperimentando anche i primi binomi salato-dolce, dove il primo viene aggiunto con equilibrio per valorizzare le sfumature di sapore, fungendo anche da contrappeso a note troppo dolci. Secondo lui il macaron deve essere morbido e cremoso, ma all'inizio deve opporre una resistenza. E poi per consumarlo bisogna aspettare almeno 24 ore, meglio 48, perché si crei un'osmosi fra crema e biscotto, che deve inumidirsi poco. Anche la dimensione è importante: va bene a partire dai 3 cm di diametro, più piccolo non è possibile. La soluzione ottimale è mangiarlo in due o tre bocconi.

Ed Hermé è talmente appassionato, che lo scorso 20 marzo ha festeggiato il **Jour du Macaron** presso la nuova boutique **Macarons & Chocolats Pierre Hermé Paris nel Publicisdrugstore sui Champs-Élysées**. Per celebrare 20 anni di creazioni, il pasticciere ha firmato i cofanetti speciali contenenti 35 qualità di macaron, dando il via anche a degustazioni gratuite in tema dentro i suoi quattro punti vendita parigini ([www.jourdumacaron.com](http://www.jourdumacaron.com)). E ai veri estimatori, addirittura la possibilità di richiedere una ricetta originale ed esclusiva.

**Come nasce la macaron-mania e quando avete capito che stava diventando "globale"?**

Quando ho imparato a fare i macaron, nel 1976, si rimaneva confinati in repertori limitati: caffè, cioccolato, fragola... e i macaron alla vaniglia senza crema alla vaniglia si riducevano a due gusci incollati fra loro. Così mi sono chiesto: cosa fa il gusto del macaron? Il guscio, certo, ma soprattutto la farcia. È su di lei che ho lavorato, considerando che, oltre alla diversità di gusti, ciò che avrebbe fatto la differenza per i miei prodotti sarebbe stata la *garniture* originale. Questo dettaglio non è così percepibile, ma cambia il gusto.

**E da qui cos'è successo?**

Nel 1986 ho ampliato la gamma, con pistacchio, limone e rosa, che oggi fanno parte dei classici, ma allora erano audaci. Dal 1994 ho iniziato a **riflettere sul macaron come campo d'esplorazione e creatività**. Da qui nascono il limone verde-basilico, nocciola-tartufo bianco, olio d'oliva-vaniglia... Quindi ho associato dei gusti a dei contrasti di texture, delle inclusioni: per l'olio d'oliva aggiungo piccoli pezzi d'oliva in modo che il gusto si esprima a tratti e non uniformemente come avverrebbe mescolandoli alla crema. Dal 2003 è divenuto un *trait d'union*: applico con lui ciò che ho ap-



In alto, l'elegante scatola "iniziazione" di Pierre Hermé: 24 macaron assortiti a €55, con la possibilità di disegnarla a piacere. Egli è anche l'artefice di questa impostazione a cono che ricorda i fasti delle sculture in croquembouche (vedi articolo sul n. 222, pag. 130).

preso per altri dolci, come se si trattasse di un campo di sperimentazione. È infatti nel 2004-2005, con la collezione *Retrospective-Perspective* (vedi n. 181, pag. 146), che ho lavorato in maniera trasversale, declinando gli stessi sapori in diverse specialità.

**Quanti macaron vendete?**

60 kg al giorno solo nella boutique Bonaparte e 80 kg nei week end.

**Qual è il gusto che preferisce?**

Sempre quello che devo ancora creare.

**Come si sviluppa il corso sui macaron all'atelier Pierre Hermé?**

Proponiamo due classi – tecnica base e ricette originali di Hermé – complementari fra loro. Ogni stage è di due giorni per un totale di 14 ore. Fra i temi trattati, la tecnica dei macaron realizzati a mano, la meringa francese, italiana e svizzera, tecniche di melange, la cottura dello zucchero... ([www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)).

**Come si ottiene il macaron perfetto?**

Ci sono vari aspetti da considerare: la qualità delle mandorle, le mie preferite sono le spagnole "Valencia". Guarnisco molto generosamente con ganache o crema, perché è questa farcia che dona sapore ai due gusci.

**"I macaron non hanno che pochi grammi per emozionare i nostri sensi. Devono essere rotondi, leggermente bombati, con un bel colore cangiante. Con gli occhi già ti viene voglia di divorarli. Le dita accarezzano la loro superficie liscia. Appena si morde la loro sottile calotta crostosa, le narici si inebriano e le orecchie si emozionano. È a quel punto si sente in bocca una grazia delicata, una semplice dolcezza".**

Pierre Hermé

## Rivisitazione all'italiana secondo Alessandro e Luigi Biasetto

**Il macaron è nel vostro dna, visto la cultura belga: quando e come li avete presentati alla clientela di Padova?**

Li abbiamo sempre fatti, adattandoli al nostro stile: una farcitura priva di confetture e creme al burro, ma creme morbide appena addensate con cioccolato o gelatina. Li abbiamo sempre proposti in due versioni: Passione Langhe al gusto di nocciola e Passione Fragola con cremoso a base di panna cotta e fragola. Questi due fanno parte di quell'offerta a lunga scadenza e buona conservazione. Di recente poi abbiamo allestito una vetrina di soli macaron di tipo classico, che riscuotono un successo inaspettato.

**Perché si assiste a questo "boom del macaron"?**

Si tratta di una tendenza che nasce da Parigi: è lì che il macaron è divenuto oggetto di una stravagante competizione tra i più celebri pasticceri, che ha portato ad un variopinto assortimento di colori e gusti.

**E cosa ne pensate di questa moda?**

Riteniamo che la nuova generazione di macaron sia più apprezzabile: si riduce del 30% lo zucchero del guscio e lo stesso ripieno viene adattato al gusto più attuale, facendone un prodotto apprezzato anche fuori dai confini francesi.

**Qual è il segreto per il macaron perfetto?**

Dall'apertura del nostro nuovo laboratorio (vedi n. 218), il macaron fa parte dell'offerta rivolta ai molti colleghi che osservano



le tendenze del mercato a tal punto da produrne oltre 500 kg al mese, che per un prodotto nuovo non è affatto male. È anche la conferma che il bello e il buono non hanno confini e che non è più una questione di tradizione ma di qualità e di convinzione. Il problema della consistenza, riscontrato con molti clienti rivenditori, è legato ad un'inadeguata conservazione del prodotto scongelato. Per ovviare a ciò abbiamo messo a punto un'attenta procedura di conservazione (vedi box).



## Tocco moderno per Roberto Rinaldini



**Cosa ci dici del fenomeno macaron?**

Sinceramente non so se abbia successo in tutta Italia, ma nei miei locali – compresi i franchising – sta riscontrando forte interesse, perché è molto buono se fatto con i ripieni giusti e accattivante con i suoi colori allegri che, nel mio caso, diventano a volte azzardati. Si tratta di un prodotto che si trova a

metà strada tra la pasticceria fresca e quella classica da tè all'italiana: così ha modo di mantenersi bene senza ossidarsi. Venduto in scatole dedicate, è molto chic per un regalo informale oppure da portare a casa di amici.

**Come si realizza, secondo te, il macaron perfetto?**

Serve una serie di piccole attenzioni: l'albume assolutamente fresco e preparato almeno da 4 giorni per poi essere conservato in frigo. La mandorla di Avola che uso deve essere tritata finemente con lo zucchero a velo e lasciata ad asciugare in stufa almeno 2 giorni. Il tpt dev'essere setacciato. La mia ricetta

è a base di zucchero cotto a 118°C e i colori sono tutti in polvere diluiti nell'albume. La cottura tassativamente a valvola aperta a 155°C per 12 minuti.

**Come lo promuovete?**

All'inizio abbiamo organizzato un week end apposta sui macaron, informando la clientela attraverso newsletter e dando molta importanza nelle vetrine e all'interno dei locali, anche attraverso cartelloni con fotografie. Per fortuna, i nostri clienti conoscono determinati prodotti girando il mondo e ci facilitano quindi il lavoro.



La variopinta offerta di Roberto Rinaldini ([www.rinaldinipastri.com](http://www.rinaldinipastri.com)).

## Una voce dagli USA

Negli Stati Uniti **Florian Bellanger** è sinonimo di macaron: già primo pasticciere di Fauchon a New York, oggi è il titolare di Mad-Mac insieme a **Ludovic Augendre**. Un marchio che parla da sé e che ha reso veramente gli americani "pazzi per il macaron" (come recita lo slogan "mad for mac"). Oltre ad una ricca offerta di macaron privi di glutine, l'azienda vende madeleine e altre piccole specialità francesi ([www.madmacnyc.com](http://www.madmacnyc.com)).

### Perché la specializzazione in macaron e madeleine?

Insieme al mio partner Ludovic (che già lavorava con me da Fauchon) eravamo interessati a mercati specifici, con obiettivi, strategie ed organizzazione mirate.

### Quanto il mercato statunitense apprezza i vostri prodotti e quali sono i preferiti?

I French Macarons Cookies stanno diventando molto popolari e la stampa ne parla sovente, cosa che ci aiuta notevolmente. Tra i più venduti al momento, l'assortimento French Classic, che comprende gusti come cioccolato, vaniglia, lampone, pistacchio, limone e caffè.

### Come promuovete la vostra immagine?

Puntiamo ad offrire una visione moderna del macaron: negli Stati Uniti questa specialità è piuttosto nuova e quindi dobbiamo educare i consumatori, spiegando loro che non si tratta di un biscotto, ma di un prodotto che richiede lavoro, conoscenza e creatività.

### Perché piace così tanto?

È divertente, colorato e gustoso.

### Quanti macaron produce al mese?

Fra 70 e 80.000 pezzi.

### Quanti siete a lavorare?

In laboratorio 4 o 5.

### Qual è il segreto per il perfetto macaron?

Gli ingredienti sono importanti: la qualità della farina di mandorle, così come gli albumi, lo zucchero e il forno. E poi c'è l'esperienza e la ricetta base per il guscio. Anche la percentuale



del contenuto acqueo nel ripieno è fondamentale, poiché determina la struttura interna dopo 24 ore: se il ripieno è troppo umido il macaron diventerà troppo molle e bagnato.

### Dove ha appreso l'arte dei macaron?

Ludovic e io siamo nel settore da lungo tempo, con esperienze differenti e quella comune in Fauchon Paris.

### Su cosa state studiando adesso?

Gusti come mango, cioccolato fondente, frutto della passione...



## LA CORRETTA PROCEDURA DI CONSERVAZIONE

In congelatore si conserva 6 mesi.

In frigorifero si conserva 1 mese. Se tenuto in frigorifero all'interno di una scatola chiusa (come una scatola di acetato), una volta riportato a temperatura ambiente, la scatola deve essere consumata entro 3 giorni, non per problemi di fermentazione ma perché non perda le caratteristiche di degustazione. Le confezioni devono rimanere aperte fino al momento della vendita altrimenti tutta l'umidità dello scongelamento ammorbidisce il guscio del macaron trasformandolo in un dolce al cucchiaio più che in un pasticcino da mordere.

A temperatura ambiente per 1 settimana. Dopo il guscio tende ad ammorbidirsi, rendendo difficile la manipolazione e il servizio al cliente, e penalizzando il gioco di consistenze. In ogni caso non ci sono problemi di fermentazione.

*Si ringrazia la Pasticceria Bissetto*

