



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

GANACHE MACARON	q.tà	%	peso	<b><u>Procedimento:</u></b>
<b>IVOIRE E MANGO</b>				Scaldare a 45°C le puree con l'invertito, versare sulla copertura fusa e mescolare con una frusta per far incorporare aria.
				A 35°C versare in un quadro per ganache e al momento della cristallizzazione mettere in un sacchetto e farcire i macaron con l'aiuto di un sacchetto con bocchetta n° 10 liscia, quindi accoppiare e far maturare prima della consumazione.
purea di mango 10% zucchero	200 g	19,90	199 g	
purea passione 10% zucchero	60 g	5,97	60 g	
zucchero invertito	65 g	6,47	65 g	
copertura Ivoire 35%	680 g	67,66	677 g	
<b>totale</b>	<b>1005 g</b>	100	1000 g	Note: questa ganache si può aromatizzare con olio essenziale di violetta