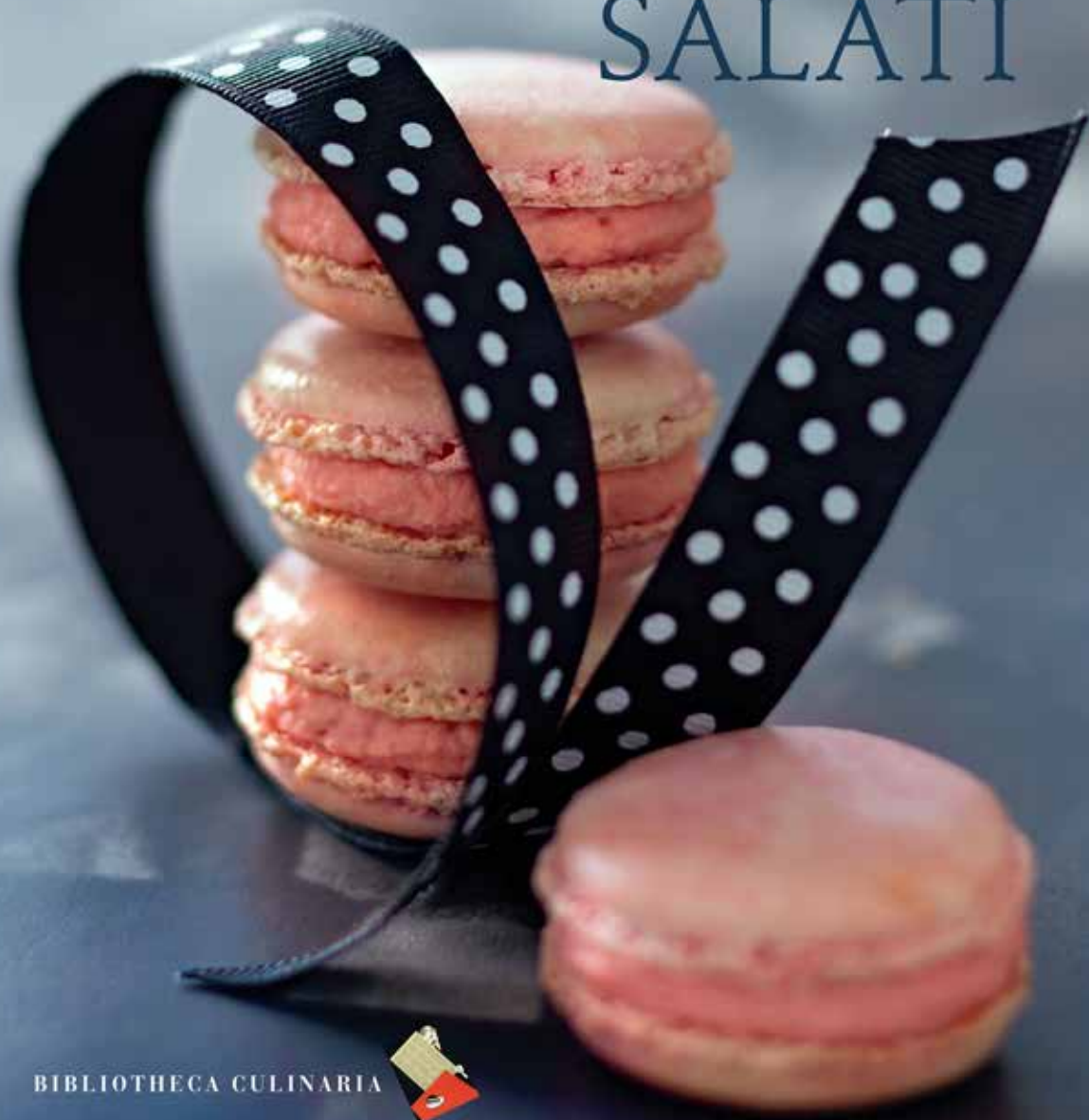


CHRISTOPHE FELDER

MACARON

SALATI



BIBLIOTHECA CULINARIA



Macaron cipolla rossa e pepe lungo

Per circa 40 macaron

Per la crema di cipolle

8 cipolle rosse medie • 500 g di sale grosso • 4 bacche di pepe lungo di Java • 50 g di gallette friabili ridotte in polvere (pane senza glutine) • 10 cl di aceto di Xeres • 100 g di burro ammorbidito • Pepe bianco al mulinello • Fior di sale

Colorante rosso e cacao in polvere

Preparate i macaron secondo la ricetta di base.

Sbucciate una cipolla, tagliatela a lamelle (se possibile mediante un'affettatrice) e posate ogni rondella su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Fate essiccare in forno a 80 °C; questa operazione può richiedere 3-4 ore.

Lavate le restanti cipolle rosse con la loro buccia. Eliminate la radice con un paio di forbici posatele su un piatto per gratin spolverizzato di sale grosso. Infornate a 140 °C per circa 75 minuti. Una volta cotte, lasciate raffreddare le cipolle; pelatele e recuperatene la polpa.

Nel recipiente di un robot da cucina, riducete la polpa in purea e versatela in una casseruola. Con l'aiuto di una grattugia, aggiungete il pepe lungo e fate ridurre il composto a fuoco dolce per 10 minuti. Aggiungete le gallette ridotte in polvere. Aggiustate il sapore con il fior di sale e il pepe al mulinello.

In una casseruola a fuoco dolce, fate ridurre di due terzi l'aceto di Xeres.

Versatelo, caldo, sulla purea di cipolle e proseguite la cottura per 5-10 minuti.

Lasciate intiepidire il composto e incorporate, poco alla volta, il burro a dadini, mescolando; conservate la preparazione in luogo fresco.

Preparate una tasca da pasticciere munita di una bocchetta scanalata. Guarnite la metà dei gusci con la mousse e assemblate i macaron con l'altra metà dei gusci avendo cura di farli combaciare. Decorate i macaron con qualche rondella di cipolla essiccata come nella foto.



Macaron crema di tonno

Per circa 40 macaron

Per la crema al tonno

300 g di filetti di tonno al naturale • 50 g di formaggio bianco al 40% di materia grassa • 1 spicchio d'aglio schiacciato • 100 g di maionese • 1 cucchiaio di aceto di Xeres • 2 cucchiari di pâté di olive nere • Peperoncino di Espelette • Pepe bianco al mulinello

Colorante marrone e rifinitura in polvere d'argento

Preparate i macaron secondo la ricetta di base.

Nel recipiente di un robot da cucina, disponete il filetto di tonno al naturale, il formaggio bianco, l'aglio sbucciato e schiacciato, il peperoncino di Espelette e il pepe al mulinello. Frullate una prima volta, poi aggiungete la maionese, l'aceto di Xeres e rendete omogeneo l'impasto.

Versate la mousse così ottenuta in una ciotola e conservate l'impasto in fresco per circa 2 ore.

Guarnite la metà dei gusci con la mousse, sistemate al centro una punta di coltello di pâté di olive nere e assemblate i macaron con i restanti gusci avendo cura di farli combaciare.

Spolverizzate i macaron con la polvere d'argento aiutandovi con un pennello asciutto.



Macaron foie gras confit, gelatina di porto bianco

Per circa 80 pezzi

Per la farcitura di foie gras

500 g di foie gras conservato nel suo grasso • 3 fogli di gelatina • 50 cl di porto bianco • 40 perle di zucchero argentate • Pepe bianco al mulinello • Fior di sale

Colorante giallo, verde e rosso

Preparate i macaron seguendo la ricetta di base, colorateli di color marrone cioccolato. Eliminate il grasso dal foie gras e tagliatelo a fette di circa 3 mm di spessore.

Utilizzate un vaso di acqua calda ed un coltello a lama sottile per eseguire con facilità questa operazione. Posate le fette sopra una placca rivestita con pellicola alimentare. Con l'aiuto di uno stampo rotondo liscio con un diametro leggermente inferiore a quello dei macaron, ricavate quaranta cerchi e sistemateli sopra una griglia. Conservateli in luogo fresco.

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda.

In una piccola casseruola, a fuoco medio, fate ridurre della metà il porto bianco. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina strizzata. Mettete a raffreddare su dei cubetti di ghiaccio e di acqua fredda, mescolando con l'aiuto di una spatola in silicone facendo girare il recipiente come una trottola. Ritirate la gelatina dal freddo prima che si rapprenda (verso 20 °C circa).

Con l'aiuto di un pennello, nappate una prima volta i dischi di foie gras e riponeteli in fresco per altri 15 minuti.

Fate fondere un po' di gelatina nel caso in cui si fosse rappresa. Procedete ad una seconda nappatura fino ad ottenere dei dischi molto brillanti e lucidi.

Posate un disco di foie gras salato e pepato sopra un guscio di macaron rivoltato e terminate la decorazione con una perla di zucchero argentata.





Profumato, colorato e infinitamente variabile, il macaron ha conquistato gli italiani. Nella sua forma classica due leggerissimi gusci di meringa abbracciano una farcitura dolce e cremosa: una combinazione irresistibile. Nulla vieta, però, di portare l'intrigante gioco di sapori e colori ad un altro livello. Con un pizzico di sale e farciture aromatizzate con ingredienti che non hanno nulla a che fare con la pasticceria, si spalanca una porta su un mondo di abbinamenti nuovi e il macaron diventa stuzzichino, antipasto e altro ancora.

Le quaranta ricette studiate per questo volume permettono di creare macaron vegetariani, macaron di terra e di mare e macaron al formaggio. Sedano e tartufo, barbabietola e aceto balsamico, patata dolce e cocco, salmone affumicato e bergamotto, sardine e wasabi, gamberi e yuzu, Gorgonzola e nocciole, mozzarella e pomodori, roquefort e uvetta, prosciutto e fichi, foie gras e gelatina di Porto: rappresentano solo un piccolo assaggio della creatività di Christophe Felder.

Figlio d'arte, **Christophe Felder** proviene da una famiglia di pasticceri e panettieri di origine alsaziana. Dopo esperienze importanti presso Guy Savoy e Fauchon, diviene Chef Patissier del prestigioso Hotel de Crillon di Parigi, quindi consigliere per saloni di pasticceria in Giappone, fino alla creazione di *Desserts Attitudes*, suo personale laboratorio di creazioni gourmande.

€ 13,90 - ISBN 9788895056951



9 788895 056951

www.bibliotheaculinaria.it