

*Sue Su*  
*Torte macaron*



BIBLIOTHECA CULINARIA



# SOMMARIO

Pasta sablé.....	4
Pasta sablé breton al cioccolato .....	5

## Classiche rivisitate

Alla maniera Saint-Honoré .....	6
Paris-brest.....	8
Meringata al limone.....	10
Foresta nera .....	12
Mont-blanc .....	14

## Gourmande

Caffè.....	16
Caramello .....	18
Cioccolato puro.....	20
Spéculoos kumquat .....	22
Cioccolato e nocciola.....	24
Cioccolato e noci .....	26
Alaska .....	28
Vaniglia, pralinato, fichi.....	30
Cioccolato e menta .....	32

## Alla frutta

Frutti di bosco .....	34
Fragole e pistacchio .....	36
Fragole e basilico .....	38
Cioccolato e more.....	40
Albicocche arrostate.....	42
Mirtilli e gelsomino.....	44
Vaniglia e rabarbaro.....	46
Banane arrostate .....	48
Mango e cocco .....	50
Cioccolato e prugne.....	52

## Sorprendenti

Lamponi e tonka.....	54
Fragole e tè matcha .....	56
Earl Grey .....	58
Mojito.....	60
Cioccolato e zenzero.....	62
Cioccolato e pepe lungo .....	64
Cioccolato e melagrana .....	66
Litchi rosa .....	68
Liquirizia .....	70



# TORTA MACARON CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA

**Preparazione 25 minuti**

**Cottura 10 minuti**

**Refrigerazione 1 notte**

1 base di torta sablé breton  
al cioccolato cotta (p. 5)  
10 minimacaron al caramello

**Crema al cioccolato**

150 g di cioccolato fondente  
100 ml di panna liquida  
100 ml di latte intero  
2 tuorli  
25 g di zucchero  
15 g di farina 00  
1,5 fogli di gelatina (3 g)

**Nocciole caramellizzate**

80 g di nocciole  
tostate e spellate  
60 g di zucchero  
1 pizzico di fior di sale

**Attrezzatura**

1 sac à poche  
1 bocchetta scanalata a stella  
dal diametro di 16 mm

Preparare le nocciole caramellizzate. In una piccola casseruola con fondo spesso, cuocere lo zucchero con un cucchiaino d'acqua sino ad ottenere un caramello ambrato. Aggiungere il fior di sale e le nocciole. Mescolare e trasferire su un tappetino di silicone. Lasciare raffreddare e frantumare grossolanamente. Conservare al fresco in un recipiente a chiusura ermetica.

Preparare la crema al cioccolato. Tritare finemente il cioccolato. Portare a ebollizione la panna e versarla sul cioccolato. Sbattere con la frusta per fare fondere il cioccolato. Ammollare la gelatina in acqua fredda. Sbattere i tuorli, lo zucchero, la farina e tre cucchiari di latte. Portare a ebollizione il resto del latte, versarlo sul composto e mescolare continuamente per fare addensare la crema a fuoco dolce. Togliere dal fuoco, incorporare la gelatina strizzata e mescolare. Aggiungere alla crema il cioccolato fuso. Mescolare bene per ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare, quindi coprire con pellicola alimentare e conservare in frigorifero per una notte.

Spargere le nocciole caramellizzate sul fondo della torta, riservandone un cucchiaino per la decorazione. Con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta scanalata a stella dal diametro di 16 mm, collocare sulla superficie le rosette di crema al cioccolato. Sovrapporre sulla crema i macaron. Disporre su ogni macaron una rosetta di crema al cioccolato. Decorare con nocciole caramellizzate. Conservare al fresco.



## TORTA MACARON MANGO E COCCO

**Preparazione 15 minuti**

**Cottura 7 minuti**

**Refrigerazione 1 notte**

1 base di torta sablé  
a corona cotta (p. 4)  
16 macaron alla vaniglia  
1 mango maturo  
(400 g circa)  
3 cucchiaini di scaglie  
di noce di cocco

### **Cremoso cocco-Passion**

100 ml di latte di cocco  
100 g di coulis  
mango-Passion (surgelato)  
1 cucchiaino di succo  
di limone  
3 tuorli  
80 g di zucchero  
50 g di burro ammorbidito  
2 fogli di gelatina (4 g)

### **Attrezzatura**

1 sac à poche  
1 bocchetta scanalata F7

Preparare il cremoso cocco-Passion. Ammollare la gelatina in acqua fredda. Scongela il coulis mango-Passion. In una casseruola, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte di cocco, il coulis mango-Passion e il succo di limone. Scaldare e fare addensare il composto. Togliere dal fuoco, unire la gelatina strizzata e mescolare. Trasferire in un recipiente e sbattere fino a completo raffreddamento del composto. Incorporare il burro ammorbidito. Mescolare il tutto con il frullatore a immersione. Conservare al fresco per una notte.

Tagliare in due il mango, eliminare il nocciolo e la pelle, tagliare la polpa in bastoncini. Ripartire i bastoncini di mango sulla corona della torta. Con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta scanalata F7, disporre delle rosette di cremoso cocco-Passion sopra la torta, quindi collocare i macaron sopra il cremoso a vostro piacimento. Spargere i pezzi di noce di cocco. Conservare al fresco.



*Una base di torta sablé, una crema soffice,  
dei macaron colorati e golosissimi:  
tre componenti per un dessert spettacolare.*



ISBN: 978-88-97932-75-8



€ 11,90

[www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)

BIBLIOTHECA CULINARIA

