Macarrones de chocolate y avellana

INGREDIENTES

Ganache de chocolate

100g de chocolate praliné en tablilla
70g y 170g de crema entera 35% grasa

Concha de los macarones

2 claras de huevo envejecidas ya temperatura ambiente 32g para batir a punto de nieve y 32g para incorporarse más adelante
10g de azúcar en polvo
1 pizca de crema de tártaro factultativo pero evita el agrietamiento
1 pizca de sal
Para el jarabe: 100g azúcar en polvo + 30ml de agua
100g de polvo de almendra
80g de azúcar glas
20g de cacao en polvo sin azúcar

Decoración

Polvo dorado comestible
4 Ferrero Rocher

Material

1 batidora eléctrica
2 mangas pastelera
1 duya lisa de 8 a 10 mm de diámetro
1 duya estrella de 8 a 10 mm de diámetro

INSTRUCCIONES

1. **Ganache de chocolate**

   Derretir el chocolate suavemente en el microondas. Calentar 70g de crema y realizar una mezcla: incorporar la crema al chocolate en tres veces, revolviendo vigorosamente con un batidor de mano. Luego añadir el resto de la crema fría. Cubrir con una hoja film transparente y guardar en el refrigerador por 3 horas.

2. Conchas de los macarrones

Batir 1 clara de huevo con 10g de azúcar, sal y crema de tártaro. Preparar el jarabe al mismo tiempo horneando a 110°/115°C los 100g de azúcar y 30ml de agua, revolviendo al final para disolver bien el azúcar. Verter el jarabe lentamente y ligeramente en la mezcla de claras mientras sigue batiendo a velocidad media.
Batir a velocidad media hasta que el recipiente se haya enfriado, luego añadir la segunda clara de huevo y batir durante 15 segundos.
Agregar el polvo de almendra, el azúcar glas y el cacao a la vez, mezclar con la batidora eléctrica a toda potencia durante 1min30 para obtener una crema suave y brillante.
Transferir la mezcla en la manga pastelera con duya lisa.
Precalentar el horno a 160°C. Colocar los 8 círculos de masa de 6.5cm de diámetro en una hoja de papel para hornear espaciándolas bien unas de otras.
Hornear durante 18 a 20 minutos. Abrir el horno una o dos veces durante la cocción para evitar que se agriete. Transferir los macarrones a una rejilla de alambre para que se enfríen completamente antes de llenarlos.

3. Relleno de los macarrones

Una vez que las conchas se hayan enfriado, batir el ganache de chocolate a velocidad media hasta que tenga una consistencia cremosa y firme similar a la de una crema batida. Transferir el ganache a la manga pastelera con la duya estrella de 8 a 10 mm de diámetro.
Agregar pequeñas cucharadas de ganache en el centro de las conchas de macaron. Luego cerrar el macaron con la otra concha.
Espolvorear la parte superior de los macarones con polvo de oro comestible.
Colocar una pequeña corona de ganache en la parte superior del macaron y encima un Ferrero Rocher.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo, leche, almendra.