

REPOSTERÍA con

Sabores de España

Y tú, ¿con qué receta nos sorprenderás?

Disfruta preparando y compartiendo tus dulces con sabores de España.  
Tu tienda de repostería es el mejor lugar para inspirarte  
y crear recetas únicas.

Inventa tu propia receta con Cerezas del Jerte y Productos de  
Repostería Creativa, envíala y gana!

**¡Puedes ganar 20 kg de cerezas  
y 200€ en productos de repostería!**

[www.facebook.com/cakesupplies.es](http://www.facebook.com/cakesupplies.es)



Tu tienda de repostería:

Accede en:



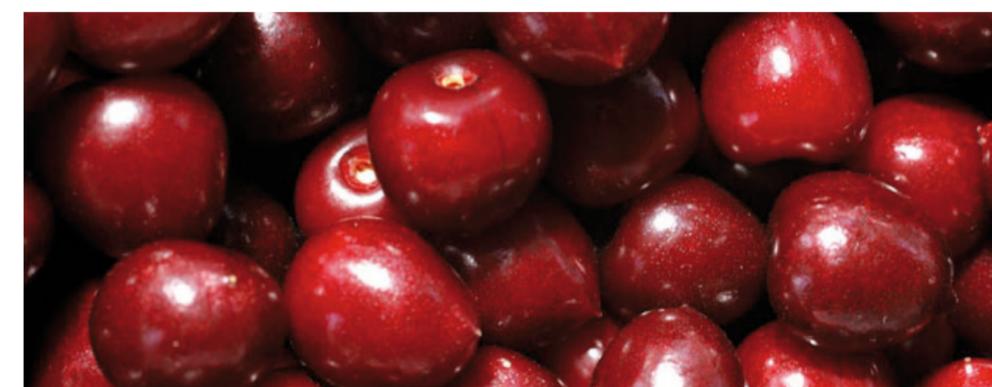
Picota  
JERTE



# Macarons de Cerezas del Jerte con relleno de chocolate

REPOSTERÍA con

Sabores de España



 24 macarons

 90 minutos

 Intermedio

## Necesitarás...

- Albúmina deshidratada FunCakes
- Agua
- Azúcar blanco
- Icing Sugar FunCakes
- Harina de almendras FunCakes
- Pasta de Cerezas FunCakes
- Mezcla para Buttercream FunCakes
- Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- Gotas de Chocolate negro FunCakes
- Cerezas deshuesadas y laminadas
- Nonpareils plateados FunCakes
- Bandeja de hornear galletas lisa Wilton
- Tapete para macarons
- Mangas desechables Wilton
- Boquilla redonda nº 12 de Wilton
- Boquilla redonda nº 2 de Wilton
- Goma para cerrar manga Wilton

## Elaboración

1. Precalentamos el horno a 50°C (o 40°C si tiene ventilador). En un bol tamizamos 220 gr. de icing sugar con 110 gr. de harina de almendras, y reservamos.
2. Ponemos 80 ml. de agua y 12 gr. de albúmina de huevo en el bol de la batidora, y con el accesorio de varillas, las batimos a velocidad media hasta que empiecen a espumar. En ese momento añadimos 2 cucharadas de pasta de cerezas y 30 gr. de azúcar blanco de golpe, y batimos a velocidad máxima hasta que las claras monten y hagan picos blandos.
3. Retiramos el bol de la batidora y vertemos sobre el merengue montado la mezcla de harina de almendra y icing sugar tamizado. Con una espátula de silicona, vamos removiendo haciendo movimientos envolventes, con cuidado de no bajar mucho el merengue, hasta que tengamos una masa homogénea y esté todo bien mezclado.



4. Colocamos el tapete sobre una bandeja de horno y ponemos la masa en una manga pastelera con boquilla redonda del nº 12. Repartimos la masa con cuidado en las cavidades del tapete de macarons, sin llenarlas del todo. La masa estará bien si vemos que al formar el macaron, se hace un piquito que desaparece a los pocos segundos. Una vez todos los macarons estén formados, cogemos la bandeja y damos un golpe seco con ella sobre el mármol, para que salgan todas las burbujitas de aire que hayan podido quedar.
5. Ahora secamos los macarons. Apagamos el horno y los metemos durante 10-15 minutos, para que el calor residual los seque. Estarán secos cuando se vuelvan mates y al tocarlos con el dedo no dejemos ninguna marca. En ese momento los sacamos del horno y lo encendemos 150°, sin ventilador. Horneamos los macarons unos 13 minutos. Verás que a los 7-8 minutos los macarons empiezan a subir y se forma su característico pie. Cuando hayan terminado de subir, abre el horno durante 5 segundos y vuélvelo a cerrar, para liberar el vapor de su interior. Si al llegar a los 9-10 minutos de horneado ves que los macarons se tuestan por encima, protégelos con un poco de papel de aluminio por encima hasta que se terminen de hornear.

6. Una vez horneados, los sacamos y dejamos enfriar sobre el tapete. No los retires en caliente, pues se romperán. Mientras se enfrían, vamos a preparar el relleno.

7. Mezclamos 125 gr. de Mezcla para Buttercream con 125 ml. de agua, y dejamos reposar unos 30 minutos. Después añadimos 150 gr. de mantequilla y un poco de chocolate negro fundido al gusto, y batimos con la pala a velocidad baja-media, hasta que se integren los ingredientes.

8. Ponemos la mezcla en una manga pastelera desechable, preparada con la boquilla redonda del nº 12, y laminamos unas cerezas. Cuando los macarons estén fríos, los rellenamos con un poquito de crema y unas láminas de cerezas.

9. Por último, los decoramos con un poco de chocolate fundido y una manga pastelera con boquilla del nº 2, y espolvoreamos sobre el chocolate unos nonpareils plateados para adornar los macarons. ¡Et voilà!

