

## MACARONS RELLENOS DE BUTTERCREAM DE LIMA

### INGREDIENTES: (Para unos 25 macarons)

125 g. harina de almendras  
125 g. azúcar glas  
45 g. claras de huevo  
125 g. azúcar blanquilla  
50 ml. Agua mineral  
48 g. claras de huevo a temperatura ambiente  
Colorante en gel "Verde Hoja"

### Para la buttercream de lima:

100 g. Mantequilla pomada  
200 g. Azúcar glas o icing sugar  
Zumo de 1/2 Lima  
Ralladura de 1/2 Lima  
Un chorrito de Pippermint (opcional)



## ELABORACIÓN:

### Para elaborar las conchas:

1º Lo primero que vamos a hacer, es pasar la harina de almendras y el azúcar glas por la picadora, así nos aseguramos que se mezclan bien los dos ingredientes, y de paso obtendremos una mezcla más fina todavía, detalle muy importante si queremos que nuestros macarons tengan una superficie bien lisa. Eso sí, lo haremos con intervalos muy cortos, para no sobrecalentar la harina de almendras. Seguidamente pasamos esta mezcla por un tamiz o un colador de malla muy fina, esta operación la vamos a repetir de dos a tres veces, cuantas más mejor, desechando cada vez los granitos que se quedan en el tamiz, que como veréis son más gruesos, y no nos interesan, cuanto más fina quede la mezcla, mucho mejor.

2º A continuación vamos a mezclar en un cuenco grande los 45 g de claras con la harina de almendras y azúcar glas tamizada, añadimos el colorante indicado hasta obtener el color deseado, es conveniente añadir un poco más de la cuenta, aunque nos quede un tono más intenso del deseado, ya que luego le tendremos que mezclar el merengue, y el color baja un poco su tonalidad. Mezclaremos todo muy bien, con una espátula de silicona, hasta conseguir una pasta uniforme, homogénea, y bastante pastosa, como la masa para mazapán. Reservamos tapado con papel film.

3º Por otro lado, colocamos los 48 g de claras de huevo en un cuenco grande o en el recipiente del robot de cocina. Ponemos un cazo al fuego con el azúcar común y el agua, mezclamos un poco solo al principio. Dejamos cocer hasta los 118° C, pero un poco antes, a los 100° C aproximadamente, comenzamos a batir a velocidad media-baja las claras de huevo. Cuando nuestro almíbar esté a 118 ° C, entonces lo retiramos del fuego, y lo dejamos reposar 2 minutos, ya que si lo echamos inmediatamente, las claras se cuajarán muy rápido y nos quedará un merengue muy duro. Vertemos el almíbar poco a poco, y en forma de hilo fino pero constante sobre las claras batidas, aumentando entonces un poco la velocidad del aparato. Seguimos batiendo hasta que la preparación se haya enfriado por debajo de los 45° C, y tengamos un merengue muy brillante.

4º A continuación vamos a integrar nuestro merengue con la pasta de mazapán que tenemos reservada, lo que los franceses llaman "macaronage".



# Atelier de Cocina

Hacemos una primera mezcla, añadiendo una parte de merengue y removiendo con una espátula de silicona, con movimientos de abajo hacia arriba, y aplastando la mezcla con la espátula contra el fondo del recipiente.

Mezclamos sin miedo hasta que esté bien incorporado. Agregamos el resto de merengue, ahora sí, un poco más suave, con movimientos envolventes, y con paciencia, hasta conseguir una mezcla lisa y homogénea, con una textura similar a la del helado. Al levantarla con la espátula debe caer en forma de cinta continua, esa es la textura perfecta, en este momento hay que dejar de mezclar. No debemos pasarnos ya que nos quedaría muy líquida, y tampoco quedarnos cortos, tenemos que dejarla en ese punto perfecto.

5° Seguidamente introducimos la crema en una manga pastelera, con una boquilla lisa del nº 6. Esta boquilla es con la que se obtienen mejores resultados para este tamaño de macaron, si la ponemos más grande, nos saldrá demasiada masa de golpe, y además incorporaremos más aire del necesario, y nos quedarán las indeseables burbujitas. Disponemos de una bandeja de horno con un papel vegetal encima. Con la manga pastelera completamente recta, es decir perpendicular a la bandeja, vamos depositando sobre el papel unos botones de unos tres centímetros de diámetro con la masa de macarons, dejando una separación entre ellos, y acabando con un giro rápido de muñeca para evitar que se nos formen demasiados picos, siempre se forma un poco de pico, es lógico, pero luego desaparecerá.

6° Una vez tengamos todos los macaron, daremos unos golpes con la bandeja, dejándola caer ligeramente sobre la encimera, repetimos la operación varias veces, hasta que veamos que la superficie de los macaron está lisa, sin burbujas, y el pico ha desaparecido. Los dejaremos secar aproximadamente 30 minutos, pero todo depende de la temperatura ambiental, y sobre todo de la humedad. Al tocarlos no se deben pegar en las yemas de los dedos.

7° Hemos tenido el horno precalentado 15 minutos a unos 150 ° C. con calor arriba y abajo. Introducimos entonces la bandeja de macarons en el horno, colocándola a un tercio de la parte inferior del horno, o sea, dos tercios por arriba, y un

tercio por abajo. Ya que deben recibir más calor en la parte inferior, para que se forme el característico pie, y no pierdan color o se nos tueste demasiado la superficie del macaron, sobre todo cuando son de color, como en este caso.

Horneamos unos 14 minutos, poner el ventilador 3 minutos al principio, ayuda bastante a formar el característico pie, pasados los 3 min. quitar el aire, da mejores resultados así.

### **Preparar el relleno:**

Tamizar el azúcar glas. En el recipiente de la batidora colocamos la mantequilla, ésta debe estar a temperatura ambiente y con una textura pomada. Batimos a velocidad media hasta que esté bien cremosa, a continuación paramos la batidora y añadimos la mitad del azúcar, si no paramos la batidora, el azúcar saldrá volando por los aires. Seguimos batiendo, paramos, y con la espátula retiramos de los bordes del recipiente los restos de crema, añadimos el zumo y la ralladura de lima, batimos hasta que esté todo bien integrado.

La textura de esta crema la podéis variar dependiendo de si os gusta más espesa o menos, para que sea más consistente, aumentáis un poco la cantidad de azúcar. Opcionalmente, y para darle un poco de color podéis añadir un poco de peppermint o colorante verde. Introducimos la crema en una manga pastelera con alguna boquilla decorativa o lisa, como queráis, y rellenamos nuestros macarons.