Macarons alla mousse di pomodoro

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Albumi d'uovo: 380 g
- Coloranti alimentari: qb
- Farina 00: 60 g
- Fecola di patate: 40 g
- Latte: 200 g
- Mandorle in polvere: 430 g
- Zucchero: 50 g
- Zucchero a velo: 700 g
- Zucchero semolato: 180 g

Preparazione

Per i Macarons, setacciate in una ciotola la farina di mandorle con lo zucchero a velo e aggiungete la farina 00. Montate gli albumi a neve con lo zucchero semolato usando la planetaria. Unite le farine all'albume montato a neve e mescolate con un cucchiaio dal basso verso l'alto per non smontarlo.
Dividete il composto ottenuto in due ciotole distinte e aggiungete i coloranti alimentari a ciascuna porzione di base per i Macarons.
Disegnate dei cerchietti sulla carta da forno aiutandovi con un tagliabiscotti e un pennarello alimentare: in questo modo sarete certi di creare dei biscottini tutti uguali.
Trasferite gli impasti colorati in due tasche e fate delle porzioni a forma di palline sulla teglia, lasciate riposare i Macarons per 1 ora, poi infornate a 150° per 12 minuti in modalità ventilata.

Per la parte interna, unite la **Pomì L+** al latte freddo e frullate.
In un pentolino mescolate zucchero e fecola setacciata, aggiungete il latte con la Juice, mescolando con una frusta e ponete sul fuoco a fiamma bassa.
Cuocete mescolando sempre con la frusta per evitare che si formino grumi. Dopo 5-10 minuti, quando la crema si sarà addensata, trasferitela su un piatto abbastanza grande, coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare. Infine farcite i Macarons con la mousse al pomodoro.

For this recipe we used:

Passata Classica