

Macaron carrot cake

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Macaron de zanahoria

Ingredientes:

- **210g.** Harina de almendra
- **250g.** Azúcar lustre
- **184g.** Clara de huevo
- **250g.** Azúcar
- **65ml.** Agua
- **1g.** Albumina
- **40g.** **Zanahoria en polvo Ingredíssimo (ref.608504)**

Proceso:

1. Elaborar un mazapán con la harina de almendra, el azúcar lustre, la Zanahoria en polvo y 92g de claras de huevo.
2. Paralelamente, realizar un merengue italiano con el azúcar y el agua a 115° C
3. Escaldar 92g de claras con el almíbar, en forma de hilo, y seguir batiendo hasta llegar a su punto óptimo de montado.
4. Mezclar las dos elaboraciones hasta obtener una textura homogénea.
5. Escudillar círculos de masa de unos 3cm sobre un tapete de silicona.
6. Dejar secar los Macarons hasta que al tacto la superficie quede seca.
7. Cocer los Macarons a 155° C y con ventilación.
8. Una vez fríos, rellenar con el cremoso de zanahoria (siguiente receta).

ingredíssimo

Cremoso de zanahoria

Ingredientes:

- **50g.** Nata
- **75g.** Leche
- **100g.** Zumo de naranja natural
- **25g.** Azúcar
- **C.S.** Canela en polvo
- **C.S.** Clavo de olor en polvo
- **C.S.** Nuez moscada en polvo
- **45g.** **Zanahoria en polvo Ingredíssimo (ref.608504)**
- **50g.** **Inulina Ingredíssimo (ref.608713)**

Proceso:

1. Mezclar en seco el azúcar, la Zanahoria en polvo y la Inulina además de las especias.
2. En un cazo al fuego, mezclar los ingredientes en polvo con los líquidos nata, leche y zumo de naranja.
3. Calentar la mezcla batiendo hasta los 65°C.
4. Aplicar túrmix para afinar y dejar reposar en frigorífico 24h.
5. El resultado es un relleno cremoso para el macaron.