

## Macarons au caramel beurre salé

### *Ingredienti / 6 persone*

125 g di zucchero a velo  
Farina di mandorle 125g  
104 g di albumi  
100 g di zucchero a velo  
25g di zucchero  
Colorante

Per la crema:  
180 g di zucchero  
170g burro salato  
75 g di latte  
Zucchero 60g  
2 tuorli d'uovo

Setacciate la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Montate gli albumi a neve e aggiungere 25 g di zucchero e il colorante. Incorporate in tre volte il composto setacciato e grazie ad una spatola passate alla fase di macaronner<sup>1</sup>. Poi mettete il tutto nel sac à poche e fate delle cupolette sulla placca. Cuocere per circa 12 minuti

Per la crema: fate bollire il latte e 30 g di zucchero. Mescolate 30 g di zucchero con i tuorli, versate il latte bollente sopra e rimettere sul fuoco. Cuocere a 82 ° C. Fate un caramello a secco con 180 g di zucchero. Incorporatelo alla miscela precedente. Fate raffreddare e aggiungere il burro ammorbidito. Sbattete bene. Riempite un sac-à-poche con la crema e mettetene un po' su un macaron. Sovrapponetene un altro. Servite



## Gateau au chocolat

<http://www.linguo.tv/video/79/recette-dun-gateau-au-chocolat>

---

<sup>1</sup> Macaroner → [https://www.youtube.com/watch?v=ASi\\_TzH0fxA](https://www.youtube.com/watch?v=ASi_TzH0fxA)