



Macarons Red Velvet

10 doses



Muito fácil

up to 30 Min.



1 Antes de Começar:

Pré-aqueça o forno: Elétrico 160°C (em cima e em baixo); Ventilação 140°C; Gás 3

Cubra a bandeja do forno com papel vegetal.

2 Preparação da massa:

Introduza a água e o açúcar da calda num tacho e deixe cozer até obter uma calda a 116°C. Se não tiver um termómetro, molhe os seus dedos em água fria e depois na calda, ao separar os dedos deve ficar com um fio.

Monte 45g de claras em castelo com a ajuda da varinha elétrica, e junte aos poucos a calda. Misture durante 3-4 minutos.

Misture a amêndoa moída com o restante açúcar e as claras (45g) com a ajuda das varinhas. Junte o corante com as claras montadas, misture bem até ficar com cor homogénea. Reserve.

Coloque os cortantes em forma de coração sobre folhas de papel vegetal. Com a ajuda do saco pasteleiro, com boquilha lisa média (6mm), forme corações de massa dentro do cortante. Antes de levar ao forno, deixe endurecer ao ar durante 15 minutos. Faça o mesmo processo até terminar a massa.

Leve os macarons ao forno, pré-aquecido a 160°C, durante 15 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer.

Ingredientes:

Ingredientes para a calda:

125 g açúcar
50 g água
45 g claras para montar

Ingredientes para a base:

125 g Amêndoa moída
125 g Açúcar em Pó
45 g claras de ovo
1 tubo Corante Vermelho Dr. Oetker

Ingredientes para o recheio:

3 gemas de ovo
250 ml Leite
50 g açúcar
22 g Farinha de milho
Aroma Baunilha Dr. Oetker

Utensílios:

Papel vegetal
Termómetro de cozinha
1 Saco de Pasteleiro (tamanho médio)
Varinha Elétrica
Cortantes de bolachas em forma de coração



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071



Decoração:

Para o creme: num tacho aqueça o leite com umas gotas de aroma de baunilha e metade do açúcar.

À parte, bata as gemas com a farinha e o resto do açúcar. Verta em cima do creme quente, bata a mistura e volte a colocar no tacho, passando por uma peneira. Sem deixar de mexer, coza por uns minutos até que comece a engrossar.

Retire e verta numa tijela de vidro bem fria para pasteurizar a preparação.

Deixe esfriar, mexendo de vez em quando, e utilize para rechear os macarons.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071