

WILLIAMS SONOMA

Macaron Cube Cake

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
TAPAS - 100 g de clara de huevo - 100 g de azúcar refinada - 100 g de harina de almendra - 100 g de azúcar glass - Colorante de libre elección	1. En una batidora batir las claras. Cuando estén a medio montar, añadir el azúcar en forma de lluvia hasta formar picos firmes y brillantes. Añadir el colorante antes de terminar de batir. 2. Procesar el azúcar con la harina de almendra, con la finalidad de desaparecer grumos y volverlo más fino. 3. Añadir en 3 tandas el mix de azúcar con harina de forma envolvente hasta obtener el marronage, que la mezcla quede en forma de listón. Una vez listo pasar a una manga pastelera. 4. En una charola con SILPAT o papel estrella formando círculos de 3 a 4 cm de diámetro, sacar el aire golpeando la parte de abajo de la charola. Dejar reposar por 30 a 60 min o hasta que estén secos por la parte de arriba. 5. Una vez que se pueda tocar con la punta del dedo sin manchar, llevar a hornear a 140 - 150 grados centígrados por 12-15 min.
RELLENO Y DECORACIÓN - 240 g de queso crema - 120 g de mantequilla - 200 g de azúcar glass - 1 cdta de vainilla - 1 tz de vino tinto - 200 g de azúcar - Chocolate - Frutos Rojos	1. En un coludo, colocar el vino con el azúcar a fuego bajo hasta que esté espeso y su volumen reduzca a la mitad. Dejar enfriar y reservar. 2. En un bowl, acreamar la mantequilla hasta esté suave y cambie a un color más a ligero. 3. Añadir el queso crema y seguir batiendo hasta integrar por completo. 4. Añadir el azúcar glas tamizada junto a la esencia de vainilla. 5. Añadir la reducción de vino tinto e integrar a la mezcla. 6. Pasar la mezcla a una manga pastelera y rellenar los macarons.

