

MACARON ITALIANO

300g almendra en polvo

300g azúcar glase

110g clara de huevo

350g azúcar

100g agua

110g clara de huevo

*Si es clara pasteurizada agregar 3g albúmina

-Juntar almendra con giace y 110g clara de huevo

-Hacer almíbar con agua y azúcar, volcar encima de los otros 110g clara montada.

-Mezclar merengue con mazapán.

-Escudillar macaron, hornear a 150°C, 15 min.