

Macaron vegano:

190g agua
0,9g goma xantana
18g proteína de patata
246g azúcar glaze
246g azúcar glaze
246g almendra
Colorante al gusto

- Triturar agua con goma xantana, colorante y proteína de patata, montar e ir agregando los 246g de azúcar glaze en tres veces.
- Mezclar 246g de azúcar glaze con almendra, agregar el merengue en tres veces.
- Escudillar y dejar secar.
- Hornear a 150°C 17 minutos

Ganache vegana:

330g leche avena, coco o almendra
100g azúcar
2g flor de sal
60g manteca de cacao
100g pasta de pistacho

- Calentar leche elegida con flor de sal y azúcar, volcar encima de manteca de cacao y pasta pistacho, emulsionar.
- Dejar cristalizar 8 horas a temp ambiente.