

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20
	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	

RECURSO 3

Realiza un diagrama de flujo de la siguiente ficha técnica. No olvides anotar los PCC (puntos de control críticos).

Una vez que lo realices, envíalo a: maria.garmun.1@educa.jcyl.es

MACARONS

Para la masa base de macarons:

- 130 g de almendra molida
- 150 g de azúcar glass
- 2 claras de huevo
- Colorante alimentario

Para el relleno de crema de mantequilla:

- 125 gr de mantequilla
- 180 gr de azúcar glass
- 1/4 cucharadita de esencia de vainilla
- Colorante alimentario (opcional)

1. Para los macarons, batir las claras a punto de nieve y añadir el azúcar glass tamizado. Continuar batiendo.
2. Agregar la almendra molida y el colorante y mezclar todo bien.
3. Introducir la mezcla en una manga pastelera.
4. Cubrir una bandeja con papel de horno y hacer pequeños montones con la crema de la manga pastelera, teniendo en cuenta que no deben quedar planos, sino redondos.
5. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 1 hora, hasta que se forme una pequeña costra sobre la crema.
6. Meter en el horno precalentado a 175°C y cocer durante 10-15 minutos. Cuando estén secos, sin llegar a tostarse, sacar del horno y dejar enfriar.
7. Retirar los macarons del papel cuidadosamente. Reservar.
8. Para el relleno de crema de mantequilla, colocar la mantequilla a temperatura ambiente en un bol y batir con unas varillas hasta que tenga una textura esponjosa.
9. Tamizar el azúcar glass y agrégalo poco a poco a la mantequilla.
10. Mezclar todo muy bien e incorporar la esencia de vainilla y el colorante alimentario
11. Cuando esté todo bien mezclado, untarlos macarons con la crema.