

## Macarons de chocolate ruby y cerezas Ruby chocolate and cherry macarons

*Norma Gómez-García<sup>a</sup>, Elsa N. Barranco-Ángeles<sup>b</sup> Atahualpa Robles-Piña<sup>c</sup>*

### Abstract:

Macarons are biscuits made from almonds, sugar, and egg whites. A full macaron is made from two biscuits and a creamy filling. Macarons are known for its crispy texture on the outside and its softness on the inside. Fillings can be creams or jams, where ganache stand out due to their diversity of flavors. Macaron's origin can be traced back to the Renaissance in Italy, later its popularity extended to France, where a famous bakery popularizes it in the way we know it today.

### Keywords:

*Biscuit, almond, crispy, filling, creamy*

### Resumen:

Los macarons son galletas a base de almendras, azúcar y clara de huevo. Un macaron se forma uniendo dos partes por un relleno cremoso. Está caracterizado por su textura que es crujiente por fuera y suave por dentro. Los rellenos pueden ser cremas o confituras, donde destacan los ganaches por su diversidad de sabores, su origen está situado en el Renacimiento en Italia, pero su popularidad se extendió a Francia donde una famosa pastelería de París los populariza como hoy en día los conocemos.

### Palabras Clave:

*Galletas, almendra, crujientes, relleno, cremoso*

### Introducción

Los macarons son pequeñas galletas principalmente redondas, crujientes por fuera y suaves por dentro, hechas a base de almendras, azúcar y claras de huevo. Se presentan uniendo dos pastes unidas por un relleno cremoso y suave, suele ser: crema, ganache, o confituras, como el macaron gerbet de Pris que es el más apreciado.

La receta parece proceder de Venecia Italia, durante el Renacimiento. En el siglo XVII se volvieron famosas en Nancy Francia donde eran elaboradas por las religiosas del convento de las carmelitas, con la receta de Teresa Ávila.

Para su elaboración se realiza un merengue y posteriormente se agrega la almendra y azúcar. Podemos encontrar macarons elaborador por los tres tipos de merengues pero en su forma clásica y tradicional están hechos a base de merengue francés. Los macarons llevan un relleno cremoso en la parte del medio que hace que tengan esa textura característica crujiente por fuera y suave por dentro. El ganache es muy utilizado ya que es una crema de pastelería, a base de chocolate y crema de leche, se utiliza para rellenos, y se caracteriza por su consistencia suave. Una famosa pastelería en Paris popularizó el darles colores y la forma que actualmente conocemos.[1,2]

a Autor de correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Profesora del Programa Educativo de Gastronomía, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393>, [norma\\_gomez@uaeh.edu.mx](mailto:norma_gomez@uaeh.edu.mx).

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Profesora del Programa Educativo de Gastronomía, <https://orcid.org/0000-0001-5485-6259>, Email: [elsa\\_barranco9313@uaeh.edu.mx](mailto:elsa_barranco9313@uaeh.edu.mx).

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Profesor del Programa Educativo de Gastronomía, <https://orcid.org/0000-0001-8338-0309>, Email: [atahualpa\\_robles7850@uaeh.edu.mx](mailto:atahualpa_robles7850@uaeh.edu.mx)

Fecha de recepción: 25/08/2022, Fecha de aceptación: 17/10/2022, Fecha de publicación: 05/12/2022

<https://doi.org/10.29057/icea.v11i21.9674>



## Nombre de la práctica

### Macarons de chocolate ruby y cerezas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Clara de huevo	0.100	Kg
Azúcar refinada	0.090	Kg
Harina de almendras	0.120	Kg
Azúcar glass	0.120	Kg
Colorante	0.003	Kg
Ganache de chocolate ruby y cerezas		
Crema de leche	0.035	Kg
Glucosa	0.015	Kg
Chocolate ruby	0.185	Kg
Cerezas enlatadas	0.090	Kg
Mantequilla	0.025	Kg

### Insumos requeridos para su realización

### Procedimiento

#### Mise en place

1. Tamizar la harina de almendras y el azúcar glass.
2. Licuar las cerezas.

#### Preparación

1. Realizar un merengue francés agregando las claras a la batidora y empezar a batir con el globo a velocidad media, cuando las claras estén espumosas agregar poco a poco la azúcar refinada hasta tener un merengue firme, se agrega las gotas del colorante deseado.
2. Realizar la macarronada agregando la harina de almendra y el azúcar glass al merengue de forma envolvente.
3. Colocar la mezcla en ua manga y sobre una charola cubierta con papel encerado, formar circulos de aproximadamete 3cm y dejar secar por media hora.
4. Hornear usando doble charola a 145°C por 15 minutos y dejar enfriar.
5. Para el ganache calentaremos la crema, la glucosa con la pulpa de las cerezas, agregamos al chocolate y mezclamos hasta fundir el chocolate e integrar todo. Una vez integrado agregamos la mantequilla y dejamos enfriar.
6. Colocar el ganache en una maga con una dulla rizada, colocar sobre un macaron y tapar con otro.
7. Enfriar y servir.

### Utensilios

Batidora, bascula, coladera, olla, licuadora, cuchara, batidor globo, bowl, manga, dulla rizada, charola.



Figura 1. Macaron con relleno de ganache de cerezas.  
Fuente: elaboración propia

### Conclusiones

Los macarons presentan una textura crujinte y suave y sus rellenos pueden ser cremas o confituras; además que pueden presentar colores vareados.

### Referencias

- [1] Editores Larousse, 2019. Gastronomique en español. Barcelona: Larousse.
- [2] McGee, H., 2014. La cocina y los alimentos. Barcelona: Deabate