MEAT MACARON



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100g farina di pistacchio
- 450g scamone di manzo
- 100g latte fresco
- 100g zucchero a velo
- 70g Crema Zafferano
- 40g Salsa di Pistacchio
- 60g Pistacchi - Sgusciati
- 25g acqua
- 60g zucchero
- 75g albume
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata
- q.b. Golden BBQ

PROCEDIMENTO

- Per la preparazione dei macarons, unire in una ciotola la farina di pistacchio e lo zucchero a velo, miscelare con una frusta, aggiungendo gli albumi per rendere il composto omogeneo.
- Unire la metà degli albumi nella planetaria ed iniziare a montare dolcemente.
- Preparare lo sciroppo unendo acqua e zucchero portandolo a 121°, successivamente unire i restanti albumi a filo.
- Infine, unire la meringa realizzata al pastello avendo cura di far assimilar bene gli ingredienti.
- Riempire un sac à poche e dare forma ai macaron, cuocere a 140° per 12 minuti.
- Battere a coltello, molto finemente, lo scamone.
- Condire la carne con la salsa di pistacchio e aggiustare di sale, pepe e olio.
- Con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei cerchietti di egual misura dei macaron e andare ad assemblare.
- Ridurre i pistacchi a granella e disporre sul piatto assieme alla crema zafferano.
- A guarnizione spolverare il macaron con la miscela golden BBQ.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Zafferano



Salsa di Pistacchio



Pistacchi - Sgusciati



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata



Golden BBQ