laurasofia®

Laura Sofía Serrate
Pastelera
+591 770 11644
@laurasofiaserrate
www.laurasofiaserrate.com

Macarrones

Método Merengue Italiano

Utensilios necesarios

- Olla pequeña para almíbar
- Termómetro de cocina digital
- Batidora eléctrica con accesorio de varillas (globo)
- Espátula de silicona
- Bowl amplio
- Tamiz fino
- Manga pastelera
- Boquilla redonda lisa (8–10 mm)
- Bandejas para hornear
- Papel pergamino o silpat

Tiempos

- Preparación: 20 minutos
- Reposo antes de hornear: 20–30 minutos (hasta formación de piel)
- Reposo post horneado (antes de rellenar): mínimo 6 horas

Ingredientes

Ingrediente	Cantidad (g)
Harina de almendra española	300
Azúcar impalpable	300
Clara de huevo (A)	110
Azúcar	300
Agua	75
Clara de huevo (B)	110

Peso total aproximado de la mezcla cruda: 1.195 g



Procedimiento

1. **Cocinar el almíbar**
   Colocar el azúcar y el agua en una olla pequeña. Cocinar a fuego medio sin revolver hasta alcanzar los 118 °C.
   Justificación técnica: revolver provoca cristalización del azúcar. El punto 118 °C garantiza estabilidad estructural del merengue italiano sin sobrecocer el azúcar.
2. **Montar las claras (A)**
   Mientras el almíbar alcanza los 100 °C, comenzar a montar las claras (A) en la batidora a velocidad media hasta obtener picos firmes.

©2025 Laura Sofia Serrate. Todos los derechos reservados.

Laura Sofía Serrate
Pastelera
+591 770 11644
@laurasofiaserrate
www.laurasofiaserrate.com

Por qué: sincronizar el punto del merengue con el del almíbar evita que las claras se sobremonten o pierdan elasticidad antes de recibir el azúcar caliente.

3. **Formar el merengue italiano**
   Cuando el almíbar llegue a 118 °C, verterlo en forma de hilo fino sobre las claras montadas, batiendo constantemente. Continuar el batido hasta que la mezcla descienda a aproximadamente 40 °C.
   Resultado técnico esperado: merengue firme, brillante y estable, base estructural del macarrón.
4. **Preparar el pastiche**
   Cernir la harina de almendra junto con el azúcar impalpable. Agregar las claras (B) y mezclar hasta obtener una pasta homogénea y lisa.
   Control técnico: no incorporar aire; la textura debe ser densa pero fluida.
5. **Macarronear**
   Incorporar el merengue italiano al pastiche en dos o tres adiciones, usando espátula de silicona y movimientos envolventes. Continuar mezclando hasta lograr una textura lisa, brillante y fluida, con caída lenta tipo “lava”.
   Justificación técnica: un macarroneado insuficiente genera superficies rugosas; uno excesivo produce discos planos sin pie.
6. **Escudillar**
   Colocar la mezcla en la manga pastelera y formar discos regulares sobre bandejas con papel pergamino o silpat, dejando espacio entre cada uno.
   Golpear suavemente las bandejas contra la superficie de trabajo para eliminar burbujas de aire.
7. **Reposar antes de hornear**
   Dejar reposar los macarrones a temperatura ambiente hasta que formen una piel seca al tacto.
   Por qué: esta piel permite que el vapor interno empuje hacia arriba durante el horneado, formando el característico pie.

Recomendaciones de almacenamiento

Antes del relleno

- Conservar los casquillos en recipiente hermético.
- A temperatura ambiente: hasta 24 horas.
- Refrigerados o congelados: asegurar cierre hermético para evitar absorción de olores y humedad.

©2025 Laura Sofia Serrate. Todos los derechos reservados.

Laura Sofía Serrate
Pastelera
+591 770 11644
@laurasofiaserrate
www.laurasofiaserrate.com

Macarrones rellenos

- Reposar 6 horas a temperatura ambiente para maduración.
- Refrigeración: hasta 7 días en recipiente hermético.
- Congelación: hasta 3 meses.

Vida útil

- Refrigerados: 2 días óptimos en términos de textura y frescura.
- Congelados: hasta 3 meses, siempre con sellado hermético adecuado.

Descongelación

- Trasladar del congelador al refrigerador varias horas antes del consumo.
- Evitar descongelar a temperatura ambiente para prevenir condensación superficial que afecta la textura.

Recomendaciones adicionales

- Etiquetar siempre con fecha de producción y congelado.
- Usar contenedores de cierre hermético real.
- Evitar ambientes húmedos: la humedad ablanda el casquillo.
- Para primeras producciones, trabajar tandas pequeñas para entender el comportamiento específico del horno y del macarroneado.

©2025 Laura Sofia Serrate. Todos los derechos reservados.