

Macaron neri al carbone vegetale e Amarena Fabbri

Quando per la prima volta ho visto del pane al carbone vegetale (completamente nero come la pece) non credevo ai miei occhi... era nero intenso però conservava esattamente il sapore del pane normale, così mi sono informato e ho studiato un po' l'argomento. Secondo le "credenze popolari" i prodotti da forno a base di carbone vegetale aiutano la digestione. EPIC FAIL, non c'è nessun beneficio se utilizzato in questa maniera; o meglio, l'effetto c'è, ma è talmente blando da non essere percepibile. Altra cosa invece è l'utilizzo regolare del carbone vegetale come integratore, dove i benefici si sentono eccome. L'[assipan](#) stessa (Associazione Italiana Panificatori) fa presente che il carbone vegetale (E153) è considerato dal regolamento 1129/2011 un colorante naturale ricordando altresì che la normativa vieta espressamente l'uso di coloranti per il pane e prodotti simili.

Dato che comunque trattasi di un colorante naturale, ho pensato di usarlo in una ricetta dove il colore contribuisce in buona parte alla riuscita del prodotto stesso, per cui oggi prepariamo dei perfetti macaron neri al carbone vegetale.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di attesa: 30-60 minuti

Tempo di Cottura: 14-15 minuti

Dosi per: 24 macaron

Ingredienti per il ripieno

80 gr di panna fresca
200 gr di cioccolato bianco
1 noce di burro
[Amarena Fabbri](#) q.b.

Ingredienti per i gusci

Pasta di mandorla:
150 gr di farina di mandorle
150 gr di zucchero a velo
5 gr di [carbone vegetale](#)
50 gr di albumi

Ingredienti per la meringa:

50 gr di albumi
40 gr di zucchero

Ingredienti per lo sciroppo:

40 grammi di acqua
120 grammi di zucchero

Preparazione della ganache

1. Sminuzziamo il cioccolato molto finemente.
2. Mettiamo la panna in un pentolino e portiamola a bollore a fiamma dolce.
3. Versiamo la panna calda sul cioccolato, attendiamo qualche istante e amalgamiamo il tutto con una spatola (se il cioccolato non dovesse sciogliersi completamente, portiamo la ciotola a bagnomaria e continuate a mescolare). In ultimo aggiungere una noce di burro per renderla più cremosa e lucida.

Preparazione dei macaron neri

1. Per preparare i macaron neri, pesiamo tutti gli ingredienti. Prepariamo lo sciroppo con zucchero e

acqua, versiamo in un pentolino e cuociamo a fiamma moderata, tenendolo sotto controllo con un termometro da zucchero. Intanto setacciamo la farina di mandorle, lo zucchero a velo e il carbone vegetale almeno 2-3 volte eliminando le parti più grossolane (gli ingredienti secchi devono essere finissimi per ottenere dei gusci lisci). Uniamo 50 grammi di albume e mescoliamo energicamente con una spatola fino ad ottenere una pasta morbida e appiccicosa.

2. Iniziamo a montare gli albumi nella planetaria con lo zucchero (ciotola e fruste dovranno essere pulitissimi) fino ad ottenere una prima schiuma bianca in superficie, quindi impostiamo la minima velocità e aggiungiamo lo sciroppo che sarà arrivato a 120°C (lo sciroppo va colato lentamente direttamente al centro della ciotola), una volta versato impostiamo la massima velocità finché il tutto non sarà tornato a temperatura ambiente (ci vorranno 7-10 minuti, basterà toccare la ciotola con le mani per sapere quando è ora di spegnere la planetaria). Aggiungere il colorante alimentare mentre stiamo montando la meringa.
3. Versiamo 1/3 della meringa nella ciotola con l'impasto di mandorle e amalgamiamo per alleggerire il composto (non sono necessari movimenti delicati in questa fase).
4. Aggiungiamo i restanti 2/3 della meringa e con movimenti dal basso verso l'altro amalgamiamo il tutto. Riempiamo una sacca-poche con bocca liscia e su una teglia foderata con carta forno, formiamo dei dischi con diametro 3cm circa, sbattiamo la teglia sul piano di lavoro più volte per eliminare le bolle d'aria (aiutiamoci con uno stuzzicadenti per questa operazione). A questo punto i macaron dovranno riposare fin quando non avranno formato una pellicola protettiva che, se sfiorata, non rimanga attaccata al dito (il tempo di attesa dipende da molti fattori tra cui l'umidità dell'aria, l'umidità degli ingredienti, il come sono stati mescolati gli ingredienti ecc... in linea

di massima dovremo aspettare da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 1,5 ore).

5. Inforniamo i macaron a 150°C nella parte più alta o più bassa del forno (l'interno dovrà rimanere gommoso ecco perché la teglia non va mai al centro) per 14-15 minuti. Lasciamo raffreddare completamente i macaron e poi stacciamoli delicatamente dalla carta forno.
6. Farciamo i macaron accoppiando 2 meringhe con diametro simile, aggiungendo al centro la ganache al cioccolato e mezza amarena.

Consigli: I macaron così farciti, possono essere conservati in frigorifero per 3-4 giorni in un contenitore a chiusura ermetica. Vi consiglio di prepararli il giorno prima così avranno la giusta consistenza e tutti i sapori si saranno ben amalgamati.

Consigli per gli acquisti: Per il carbone vegetale, vi consiglio [Molini Spigadoro](#) (ordinabile comodamente on-line sul loro sito).



