



Introducción al Curso de macarons

El macaron es un dulce tradicional cuyo origen se disputan Francia e Italia.

Dice la tradición que los macarons nacieron en Italia y que fue en el Renacimiento cuando llegaron a Francia en una versión muy primitiva. Los ingredientes principales sí que eran los mismos que hoy en día: clara de huevo, harina de almendra y azúcar (blanco y glas).

Es en el siglo XIX cuando se popularizan en la versión que ahora todos conocemos, el macaron parisino: con dos “galletas” y un centro cremoso (de crema de mantequilla, frutas o ganache). Desde ese momento su popularidad ha ido creciendo y hoy en día son uno de los postres más famosos y deseados a nivel mundial.

Hoy en día se preparan con dos recetas:

- ⦿ Con merengue italiano: más uniformes, la masa es más fácil de manipular y menos frágil en el momento del macaronage. El resultado es siempre óptimo un vez se ha dominado la receta y la textura es inmejorable.
 - ⦿ Con merengue francés: la masa es muchísimo más sensible ya que el merengue francés es más frágil y en el macaronage podemos licuarla de más con facilidad. El sabor es delicioso pero es más difícil cogerles el punto y tener un resultado siempre similar.
-