



A história dos Macarons: o mais charmoso biscoito francês!

Breve História

Macarons é um doce conhecido pela sua massa de amêndoa e pela dificuldade de ficarem perfeitos. (São pouquíssimos aqueles que conseguem fazer uma fornada de macarons sem que eles não estourem, ou fiquem crus, ou tortos.)..

O Macaron é um doce francês feito à base de merengue, açúcar em pó, açúcar granulado, amêndoa em pó ou farinha de amêndoa e corante em gel. É comum ser recheado com ganache, buttercream ou compota, entre as duas conchas, tendo surgido ao longo do tempo outras variações (salgadas, por exemplo).

O nome Macaron deriva da palavra italiana macarone, maccarone ou maccherone, o merengue italiano.

A intrincada confecção é caracterizada pela sua suavidade, uma superfície lisa, uma circunferência enrugada (chamada de pé ou "pied") e uma base plana. São ligeiramente húmidos e derretem na boca facilmente.

São encontrados em diversos sabores, desde os mais tradicionais (chocolate, framboesa) até aos mais exóticos (matcha, foie gras).

Apesar da maioria das pessoas acreditarem que o doce tem sua origem em França, diz a lenda que os macarons tiveram sua primeira aparição em Itália no século XVI, mas eram confeccionados sem recheio apenas como uma bolacha.

Como muitos doces e pratos consagrados da gastronomia, a receita original do macaron passou por inúmeras modificações até chegar ao que é hoje. Tudo começou com a sua chegada a França em 1533, levado pelos chefs de confeitaria de Catherine de Medici, esposa do rei Henri II. Mediante isso, a grande ideia do Macaron que consumimos hoje em dia foi criada por Pierre Desfontaines Ladurée, que no início do século XX juntou os dois biscoitos de merengue e preencheu com ganache de chocolate.

Ainda que o Macarons seja predominantemente uma confecção francesa, existe muito debate acerca da sua origem.

A Enciclopédia Larousse Gastronomique cita que os macarons foram criados em 1791 num convento perto de Cormery.

O macaron como o conhecemos nos dias de hoje, composto por dois discos de merengue de amêndoa recheados com buttercream, ganache ou compota, eram originalmente chamados de "Gerbet" ou "Macarons Parisienses".

Depois no século XVII os macarons ficaram por conta das Carmelitas que seguiam o ideal que "Amêndoas são boas para as jovens que não comem carne".

Já na Revolução Francesa, eles voltam a aparecer com duas freiras, que, depois de perderem o seu convento passam a morar com uma família que gentilmente as acolhe. Como forma de agradecimento elas desenvolvem a receita dos biscoitos de amêndoas que ao fazerem um enorme sucesso passam a ser conhecidas Souers Macaron (Irmãs Macaron).



As Irmãs Macaron faziam questão de guardar a receita em segredo, portando ninguém além das duas sabiam, após a sua morte, muitos tentaram descobrir qual a fórmula secreta dos biscoitos.

A origem do Macaron

Só no século XX, Pierre Desfontaines, desvendou o segredo! E por questões burocráticas de direitos autorais, para conseguir vender o produto, ele resolve mexer um pouco na receita original colocando recheio no meio de dois biscoitos.

Pierre então fundou a famosa pâtisserie Parisiense, a Ladurée.

O original macaron parisiense é o que possui merengue feito com amêndoa e recheio de ganache, entretanto, é possível encontrar diversos sabores como caramelo, baunilha, pistache, framboesa, laranja, chocolate branco, café, e etc. As diversas cores, elemento responsável por grande parte do sucesso do macaron, provem da adição de um corante comestível.

O macaron movimenta hoje um mercado enorme em todo o mundo. Desde o primeiro macaron feito em França, cada um desenvolveu uma receita diferente, criou um sabor inusitado, e conta uma história diferente sobre a sua origem.

Mas mesmo considerados os melhores fabricante de Macarons do mundo eles admitem: é necessário ter mãos de artesão, paciência de monge e disciplina militar, porque se trata de um doce “temperamental”.

Ladurée transformou Macarons em tradição Parisiense! Comer um Macaron da Ladurée em Paris é tão importante como comer Croissant na frente da Tiffany em Nova Iorque.



Macarons - a receita

Ingredientes (para mais ou menos 30 macarons):

Merengue francês (coques):

100ml/gr de claras de ovo (4 ovos aproximadamente),
90 gr açúcar,
120 gr açúcar em pó,
120 gr de amêndoa ralada muito fina ou farinha de amêndoa,
1 pitada de sal,
q.b. Corante

Preparação:

Merengue francês (coques):

Numa tigela, peneirar conjuntamente (utilizando um passador) o açúcar em pó e a amêndoa ralada dividir em 3 porções.

Dividir a claras em três porções iguais e bater em castelo e quando estiverem firmes, acrescentar o açúcar, sal e o corante sem parar de bater.

“Macarronage” – delicadamente misturar às claras o “tant-pour-tant” (mistura de amêndoa ralada e açúcar em pó), vertendo o pó em chuva sobre merengue. Incorporar delicadamente com uma espátula o preparado mexendo sempre de fora para dentro. (ter atenção a mistura não deve estar líquida demais, deve parecer-se com uma massa de bolo um pouco fluida)

Quando a massa estiver no ponto, colocá-la num saco de pasteleiro com um bico liso e relativamente largo. Cobrir os tabuleiros do forno com papel vegetal. Espremer o saco pasteleiro formando no papel círculos de massa com mais ou menos 4cm de diâmetro. Os círculos devem ter cerca de 3.5/4cm de diâmetro. As coques devem estar afastadas entre si cerca de 2cm e devem estar intercaladas. Se estiver formado um biquinho sobre as coques, bater com o tabuleiro ligeiramente sobre a bancada coberta com um pano de cozinha para dissimular esses bicos/pontas.

Antes de irem ao forno, deixar as coques secar ao ar em ambiente seco e durante 15 a 30 minutos. As coques estão prontas para ir ao forno quando ao tocar com um dedo na superfície, a massa não colar ao dedo e ter formado uma espécie de “crosta”.

Levar ao forno pré-aquecido a 150° com calor rotativo (ventoinha) durante 12 minutos (se os macarons forem de cor clara, colocar a 130° durante 14 minutos para não adquirirem um tom “tostado”. Ao sair do forno, retirar imediatamente a folha de papel vegetal com as coques dos macarons puxando-a para cima da bancada para não continuarem a cozer no tabuleiro quente. Deixar arrefecer completamente as coques e só depois as descolar puxando suavemente ou passando com uma faca fina por baixo das mesmas.

Dispôr as coques dos macarons lado a lado, aos pares, com a parte lisa virada para cima de forma a estarem prontas para rechear.