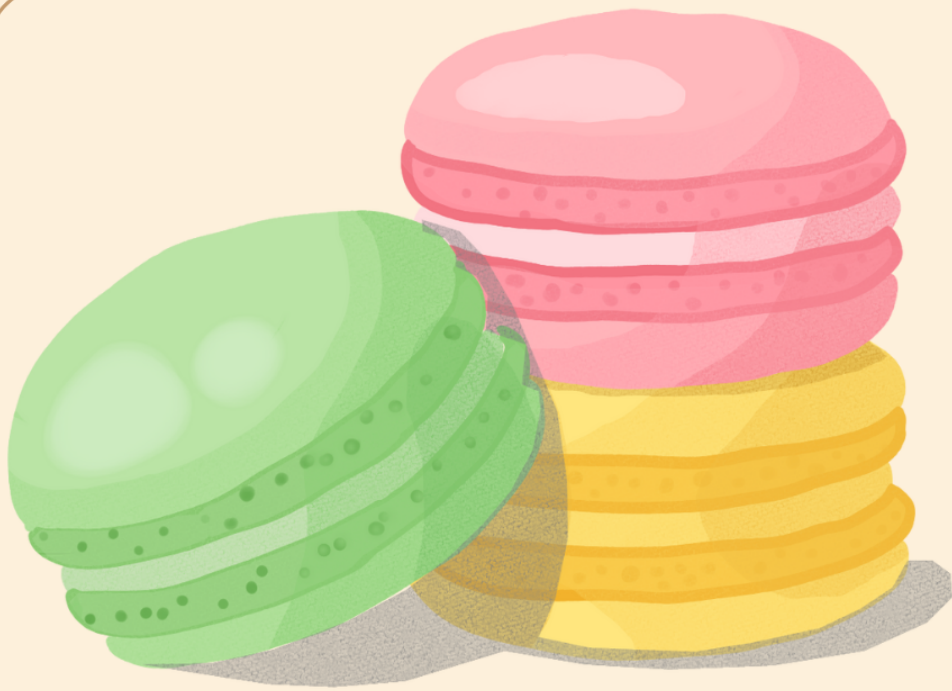


I CULT



universo
Macarons

Anna Busi

Alessio Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Testi: Omar Busi e Alessio Busi

Copertina: Elisabetta Angelini

Copyright © 2025

OMAR snc

Via Fan, 3 – 38033 Cavalese (TN)

Tel. 3336729656

E-mail: info@omarbusi.com

<https://www.omarbusi.com/>

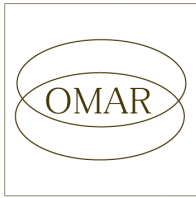


ISBN 978-88-32011-54-8

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge

Alessio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



GLI AUTORI

Omar Busi



Nasco a Pieve di Cento il 14 Marzo 1970. Le radici dell'attività familiare di forno pasticceria risalgono al 1811 e quindi credo che il settore alimentare faccia parte del mio DNA. Ho respirato fin da bambino l'irresistibile profumo del pane e dei dolci: una memoria olfattiva che si è trasformata in scelta di vita e di impresa sostenuta e condivisa prima da mia moglie Cristina e poi da mio figlio Alessio. Dal 1992 all'attività tradizionale ho affiancato la sperimentazione, la ricerca e all'approfondimento



dedicandomi alla professione di docente/consulente occupandomi di pasticceria a 360°. In ogni progetto che affronto è mio solito impegnarmi a fondo sperimentando e testando con cura tutti gli argomenti che propongo. Ogni mia proposta didattica di tipo operativo o dimostrativo, è corredata da un ampio ricettario originale in continua evoluzione che tiene conto degli aspetti economici sia della produzione che del marketing affinché il prodotto finale renda al meglio e risulti vincente nel negozio dove viene proposto. La passione per il mio lavoro mi ha fatto prendere coscienza della necessità di trasmettere il mio sapere anche in forma scritta per lo sviluppo della categoria. Dal 2017 ho fondato una società di consulenza coadiuvato dall'importante ingresso di mio figlio Alessio, Tecnologo Alimentare che ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari a Milano. Oggi svolgiamo esclusivamente attività di consulenza e formazione presso aziende e scuole di formazione leader nel loro settore. Insieme ci occupiamo prevalentemente di lavorare in modo costruttivo e creativo a fianco di tecnici e tecnologi alimentari per effettuare ricerche e studi su prodotti semilavorati e materie prime; per innovare e ottimizzare le linee produttive; per lanciare nuovi format studiando e personalizzando i prodotti da proporre; per formare e supervisionare i contenuti dei messaggi della rete vendita e dei testimonial di prodotto. La sua presenza apporta un contributo essenziale ed indispensabile per perseguire gli obiettivi di qualità e completezza che ci siamo prefissati di raggiungere collaborando con le aziende.

Alessio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Alessio Busi



Nasco nel 1992 e ho respirato da subito i profumi del forno di famiglia, profumi che fanno parte del mio DNA. Da tecnologo alimentare non sopporto e non supporto le discussioni tendenziose e gli eccessi ideologici, ma seguo e rispetto la mia etica e deontologia professionale contrastando ogni forma di illegalità e di frode. Adoro approfondire le mie competenze tecniche, legislative e gestionali nel settore alimentare, con la particolare predilezione per trasmettere, a chiunque abbia necessità o desiderio, le conoscenze da me acquisite per la crescita e lo sviluppo del settore: mettere in evidenza quello che accade negli impasti durante la lavorazione, spiegare scientificamente il perché di determinate procedure, dosi e temperature; fornire a tutti gli strumenti per modificare le preparazioni con cognizione di causa, imparare a sfruttare i processi fisici e chimici che avvengono tra gli elementi e tanto altro ancora.



Da sempre collaboro con Omar Busi nella realizzazione del materiale didattico di supporto ai nostri corsi e dei testi dei libri pubblicati.

Collaboro con aziende leader del settore cioccolato e arte molitoria per lo studio e lo sviluppo di prodotti specifici, oltre che in occasione di fiere o eventi.

Dal 2017 collaboro con importanti scuole del settore, dove mi occupo della formazione degli allievi a tutti i livelli (neofiti, amatoriali, apprendisti, professionisti).

Dal 2020 mi occupo inoltre di formazione online: l'obiettivo delle masterclass è fornire la consapevolezza necessaria a gestire gli ingredienti nel modo corretto, oltre a padroneggiare le tecniche di lavorazione. La punta di diamante è sicuramente il percorso "IL LIEVITISTA®": la conoscenza approfondita dei microrganismi e delle loro interazioni con l'ambiente permette di utilizzarli con consapevolezza comprendendo i *perché* che si nascondono dietro ogni procedimento.

Alessio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



INDICE

1. MACCHERONI, MACAROON, MACARON...?	9
2. TPT (Tant Pour Tant)	16
TPT tradizionale	16
Le varianti	21
FOCUS: FRUTTA SECCA	28
CURIOSITÀ BOTANICHE	29
PROCESSO PRODUTTIVO	30
3. LE MERINGHE DI BASE	35
3.1. MERINGA FRANCESE	38
3.2. MERINGA ITALIANA	46
3.3. MERINGA SVIZZERA	52
4. FASI DI LAVORAZIONE	55
MACARONAGE	55
POCHAGE	58
CROUTAGE	60
COTTURA	61
FARCITURA	66
RIPOSO	66

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



5. LE FARCITURE	67
GANACHE.....	68
INGREDIENTI	68
TECNICHE DI REALIZZAZIONE	69
TIPOLOGIE DI GANACHE.....	71
INGREDIENTI AGGIUNTIVI	72
CARAMELLI	74
CARAMELLO A SECCO.....	75
CARAMELLO CON ACQUA	76
DECOTTURA	77
PRALINATI.....	80
TECNICHE DI REALIZZAZIONE	81
COMPOSTE, CONFETTURE E CONSERVE DI FRUTTA	84
LA NORMATIVA	84
BILANCIAMENTO	87
TECNICHE DI REALIZZAZIONE	92
CREME	98
6. COLORI E DECORAZIONI.....	100
7. CONSERVAZIONE	111

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



COMPONI IL TUO MACARON	113
IMPASTI MACARON	114
MACARON CON MERINGA ITALIANA	115
MACARON CON MERINGA FRANCESE.....	116
STRATI CROCCANTI	117
CRISPY NOCCIOLA E CAFFÈ.....	118
CRISPY PISTACCHIO E COCCO	118
CRISPY BIANCO.....	118
GANACHE.....	119
GANACHE AL RUM PER CUNEESEI.....	120
GANACHE AL PISTACCHIO SALATO.....	120
GANACHE CAFFÈ E CIOCCOLATO.....	121
GANACHE CARAMELLO E CIOCCOLATO.....	121
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE	122
GANACHE ZABAIONE E ARANCIA	122
GANACHE CIOCCOLATO BIANCO, BASILICO E LIME.....	123
GANACHE ALLA VANIGLIA	123
GANACHE AL LAMPONE.....	124
GANACHE GIANDUIA.....	124
GANACHE CARAMELLO E FRUTTI ESOTICI	125
CARAMELLI	126
CARAMELLO NOCCIOLATO.....	127
CARAMELLO AL BURRO SALATO	127
PRALINATI.....	128
PRALINATO ARACHIDI SALATE E MANDORLE.....	129
PRALINATO NOCCIOLE E MANDORLE RUSTICO.....	129

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



COMPOSTE E CONFETTURE DI FRUTTA	130
COMPOSTA MORBIDA <i>MANGO & PASSION</i>	131
COMPOSTA MORBIDA <i>LAMPONI E FRAGOLE</i>	131
COMPOSTA MORBIDA <i>LIME E LIMONE</i>	131
CONFETTURA <i>MANGO, ALBICOCCA E LIME</i>	132
CONFETTURA <i>MIRTILLI E VIOLETTA</i>	133
CONFETTURA EXTRA <i>LAMPONI E CIOCCOLATO</i>	134
CREME	135
CREMA PASTICCERA <i>RICCA</i>	136
CREME AL BURRO	137
LEMON CURD	138
TROPICAL CURD	138
FARCITURA CON MOUSSELINE	139
CREMA AL BURRO <i>VELOCE</i>	140
CREMA AL BURRO <i>DI BASE</i>	140
CREMA AL BURRO <i>ALLO ZABAIONE</i>	140

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



1. MACCHERONI, MACAROON, MACARON...?

I macarons sono i famosi amaretti di Parigi, le cui caratteristiche principali sono la vivacità dei colori e la versatilità dei ripieni dolci o salati cui si possono abbinare. La farcitura (ganache, crema al burro o confettura) è racchiusa tra due gusci a base di meringa alla mandorla. Ogni guscio è caratterizzato da una superficie liscia e rotondeggiante, circondata da un colletto frastagliato e spumoso (spesso chiamato anche “piede”) e una base perfettamente piatta.



Figura 1 - Macaron

Ma non è sempre stato così. Come racconta Dan Jurafsky (professore di lingue a Stanford), la loro storia inizia nel lontano 827, quando le truppe arabe da Ifriqiya (l'odierna Tunisia) sbarcarono in Sicilia, instaurando una colonia musulmana e introducendo, tra le altre cose, un vasto repertorio di dolci a base di frutta secca. Due esempi sono *fālūdhaj* e *lausinaj*: dolci a base di mandorle avvolti in un impasto e cotti al forno, ispirati alle prelibatezze diffuse tra gli Shah (sovrani) del regno Sassanide in Persia, dove la pasticceria a base di mandorle serviva a celebrare il capodanno Zoroastriano (Nowruz).

“Prendete un pugno di zucchero e un terzo di pugno di mandorle e macinatele finemente insieme. [...] Prendete un terzo di pugno di zucchero, dissolvetele in poca acqua di rose scaldando a fuoco dolce. Quando si sarà raffreddato, aggiungete l'impasto di zucchero e mandorle macinate e impastate tutto insieme. [...] Infine la pasta verrà arrotolata nell'impasto e imbevuta in uno sciroppo di olio di sesamo e acqua di rose.”

*Ricetta di fālūdhaj dal libro di cucina “Kitāb al-Tabīkh”
Baghdad, XIII secolo*

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



In Sicilia (e a Toledo, in Spagna, altro punto di contatto tra le culture Musulmana e Cristiana) *fālūdhaj* e *lausinaj* sono entrati nella tradizione popolare e si sono evoluti in una serie di dolci a base di mandorle (es. marzapane, calisson, ecc.).



Figura 2 - Calisson

Nel suo libro di ricette del 1465, Il cuoco e gastronomo Maestro Martino da Como ci racconta di come la parola “marzapane” (in arabo “*mauthaban*”, “*il contenitore da cui provengono i dolci*”) in origine indicasse un involucro di pasta farcito da un ripieno a base di pasta di mandorle, zucchero, acqua di rose e albume d’uovo.

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



A partire dal XII secolo si hanno testimonianze di ricette molto simili identificate con il termine “*maccarruni*”. Non sappiamo se la parola derivi dall’arabo, dal greco, o da un dialetto italiano locale, ma da questo momento iniziano a distinguersi due categorie di “*maccarruni*”:

- Un prodotto simile agli gnocchi. Un impasto di farina, acqua di rose, albumi e a volte zucchero, serviti con formaggio. Questo impasto si è evoluto nel tempo diventando l’odierno formato di pasta secca di grano duro. Già dal 1154, Muhammad al-Idrisi (geografo arabo alla corte di Re Ruggero II di Sicilia a Palermo) riporta la produzione di pasta di grano duro in Sicilia¹ chiamandola proprio “*maccarruni*”.
- Un prodotto simile al marzapane. Pasta di mandorle con acqua di rose, albumi e zucchero. Nel 1500 i *maccarruni* dolci si erano diffusi in Italia, Spagna, Francia e Inghilterra: nel 1552 troviamo testimonianza della parola *macaron* utilizzata per indicare un “piccolo pasticcino rotondo alle mandorle” in *La vie de Gargantua et de Pantagruel* (una serie di 5 romanzi scritti da François Rabelais). La parola inizia a diffondersi in tutta Inghilterra (XVI e XVII secolo) e viene modificata in “*macaroon*” in linea con la tendenza tutta inglese a storpiare con il suffisso “-oon” le parole francesi che finiscono in “-on” (es. *balloon*, *cartoon*, *platoon*, ecc.).

“Prendete un pugno e mezzo di mandorle, sbollentatele e macinatele finemente in un mortaio di pietra con acqua di rose. Aggiungete un pugno di zucchero e gli albumi di 4 uova e mescolateli insieme. Aggiungete due grani di muschio macinato con un cucchiaino o due di acqua di rose. Mescolate insieme fino a che il vostro forno non sarà abbastanza caldo per cuocere il pane. Appoggiate l’impasto su un dischetto di impasto e infornate. Dopo un po’ tiratelo fuori e, quando il forno si sarà raffreddato, rimettetelo dentro ad asciugare.”

Ricetta di “mackroons” dal libro di cucina “Booke of Cookery”

Martha Washington, XVII secolo

¹ Il mito di Marco Polo che introdusse la pasta in Italia è in realtà una leggenda creata negli anni ’20 dal giornale *Macaroni Journal* (Minnesota). Quando Marco Polo tornò dal suo viaggio in Cina (1296) la pasta era già un prodotto stabilmente affermato in Italia, tanto che veniva anche esportata con successo da più di un secolo.

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Le origini arabe della ricetta sono ancora evidenti dall'utilizzo di acqua di rose (o acqua di fiori d'arancio). Nella tradizione francese la ricetta si è evoluta eliminando ingredienti "esotici" e integrando prodotti locali.

Prendete un pugno di mandorle con buccia, lasciatele in ammollo in acqua fredda e lavatele finché l'acqua non rimane pulita. Scolatele, macinatele in un mortaio e ammorbiditele aggiungendo tre albumi d'uovo al posto dell'acqua di fiori d'arancio. Aggiungete poi un quarto di pugno di zucchero a velo. Stendete la pasta su carta e ritagliate le forme dei macaron, poi cuoceteli, ma fate attenzione che il fuoco non sia troppo caldo.

Quando sono cotti, estraeteli dal forno e conservateli in un luogo caldo e asciutto.

"La maniere de faire du macaron" ("Come fare il macaron")

Dal libro "Le Cuisinier françois" (1651)

François Pierre de la Varenne

Durante il Rinascimento, il cuoco di Caterina de Medici li rese popolari alla corte francese di re Enrico II di Francia, in occasione del loro matrimonio nel 1533. I macarons iniziarono a diffondersi anche tra la popolazione solo intorno al 1790, quando due suore carmelitane che cercavano asilo a Nancy durante la Rivoluzione francese iniziarono a produrli e venderli per pagarsi vitto e alloggio. L'idea ebbe tale successo che le due suore vennero soprannominate "*Les Soeurs Macarons*" (*le Sorelle Macarons*).

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Un secolo più tardi, nel tardo '800, gli Stati Uniti vennero travolti dalla moda dei cibi provenienti dal Sud-Est Asiatico, in particolare il cocco. Risalgono a questo periodo ricette di dolci come *coconut cream pie*, *coconut custard* e *coconut macaroons*. Questi ultimi iniziarono ad apparire sempre più di frequente nei libri di ricette tipici della cucina ebraica: in origine si trattava di macarons tradizionali in cui veniva sostituita la farina di mandorle con quella di cocco.

Ad una noce di cocco grattugiata aggiungere il suo peso in zucchero e l'albume di un uovo montato a neve. Mescolare bene e cuocere un po', poi usare le mani leggermente inumidite per formare una piccola pallina ovale. Ungere un foglio di carta e appoggiarvele sopra. Infornare a temperatura dolce.

*Ricetta di "coconut macaroons"
Dal libro "Jewish Cookery Book" (1871)
Esther Levy*



Figura 3 - Coconut macaroon

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Entro la fine del 1800 i *coconut macaroons* diventano estremamente popolari in tutti gli Stati Uniti, ma in particolare nelle comunità ebraiche dove vengono proposti come dolce tradizionale per festeggiare la Pasqua ebraica. Tramite queste comunità il dolce acquista popolarità anche in Europa, dove viene integrato in moltissime tradizioni locali: ne sono un esempio i *Kokosmakronen* in Germania.



Figura 4 - Kokosmakronen

Fino a questo momento i macarons sono sempre stati serviti semplici, senza alcun ripieno e soprattutto non accoppiati.



Figura 5 – Macaron non accoppiato

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Per vedere un macaron come lo conosciamo oggi bisogna aspettare fino ai primi anni del XX secolo: un pasticcere parigino (la paternità viene contesa tra Claude Gerbet e Pierre Desfontaines) ebbe l'idea di accoppiare due macarons con una farcitura a base di mandorle o una ganache. Il nuovo dolce venne soprannominato "le macaron parisien" o "le macaron Gerbet" e trovò successo grazie alla pasticceria Ladurée di Desfontaines, ancora oggi un'istituzione.

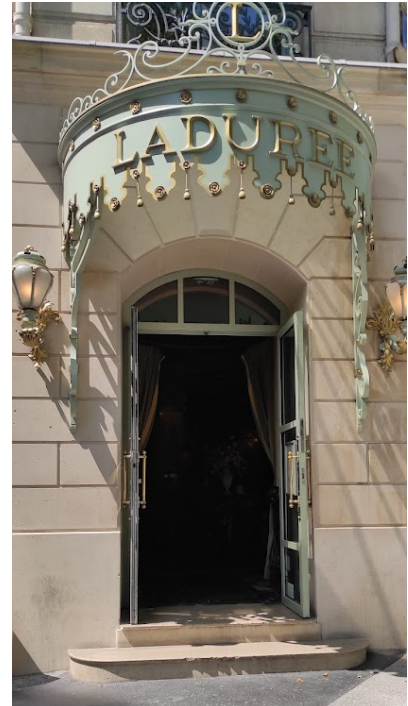


Figura 6 - Pasticceria Ladurée

Alesio Busi

Anna Busi