

La Joya de la Repostería: El Viaje del Macaron a la Gloria

[@AndrésMadrigal](#)

Antes de hablaros como preparo mi Macarons de hierba luisa con helado de té chai, un poco de literatura.

Alquimia en un Bocado.

Me encuentro frente al mármol frío de mi cocina, con el paisaje exacto de la harina de almendras y el azúcar glas frente a mí. Hay algo casi [místico](#) en el ritual del macaron; no es solo repostería, es una coreografía de precisión que ha viajado siglos para aterrizar hoy en mis manos. A menudo pienso en Catalina de Médici, cruzando los Alpes en 1533 con sus **chefs italianos**, cargando con la receta primitiva de estos **dulces de mazapán**. Me gusta imaginar que ella sentía esta misma mezcla de ansiedad y excitación por el bocado perfecto.

Esa curiosidad me llevó a vivirla en primera persona durante el año y medio que trabajé en los obradores de Burdeos. Allí, entre el aroma a **mantequilla** y el rigor de la pastelería gala, aprendí que el macaron no es una galleta, es una declaración de intenciones. En **Burdeos**, la tradición pesa; allí comprendí que el macaron italiano era rústico, pero que tras pasar por las manos de las **Hermanas Macaron** en Nancy y el ingenio de la **Maison Ladurée**, se convirtió en la joya que es hoy. Mi estancia en **Francia** me enseñó que la técnica no admite atajos, pero sí admite alma.



Hoy me he propuesto una fusión que une mis raíces y mi aprendizaje: macarons de hierba luisa con helado de té chai.

Empiezo por el helado.

Mientras caliento la leche y la nata, el vapor libera la esencia del té negro, el cardamomo y el jengibre. Es un aroma que me transporta a un bazar, una calidez que contrasta con el destino **helado** de la mezcla. Al verter la infusión sobre las yemas y el **azúcar**, siento la densidad de la crema inglesa espesándose. Tras el reposo, la **heladora** hace su magia, transformando el líquido en una seda especiada.

Pero el verdadero campo de batalla, el que me quitaba el sueño en mis noches en Burdeos, es el **macaronage**. Tamizo con paciencia, eliminando cualquier rastro de humedad. Bato el merengue hasta buscar ese pico firme que parece nieve eterna. Y entonces, llega el momento de la verdad: buscar el mítico “punto de lava”.

Levanto la espátula y sonrío al ver que la masa cae en una cinta continua, permitiéndome dibujar un “ocho” perfecto que tarda exactamente doce segundos en fundirse. Es el aviso del éxito que mis maestros franceses me grabaron a fuego en la memoria.

Mientras las conchas descansan para formar su “piel”, preparo la ganache. He infusionado hojas frescas de hierba luisa en chocolate blanco. Es un aroma limpio, cítrico, casi eléctrico, que rompe la dulzura del azúcar. El horno hace su parte y observo a través del cristal cómo nace la “pollera” o el pie rugoso, esa marca de nobleza que separa un macaron de una simple galleta.



El acto final ocurre en el plato. Fondo una **salsa de chocolate negro**, oscura y brillante como el azabache. Trazo una línea

firme, coloco el macaron relleno de esa crema verde pálida y, a su lado, una quenelle perfecta de mi helado de chai.

El primer bocado es una explosión controlada. El crujido de la cáscara cede ante la frescura herbal; luego, el frío del té chai limpia el paladar para recibir el golpe final del **chocolate amargo**. Es una experiencia que te hace entender por qué este dulce es la joya de la corona.

No te quedes mirando. La repostería es, ante todo, un acto de valentía. Mi tiempo en Francia me enseñó que el miedo es el peor ingrediente. Saca la báscula, tamiza esa almendra y lánzate a por ese punto de lava. El aroma que invadirá tu casa ya vale el esfuerzo.