


MACARONS



Що є насправді Макаронс?

Macarons - французькі тістечка-бізе з мигдального борошна, чиє походження починається ще із середньовіччя. У Франції існує багато варіацій приготування цього кондитерського виробу. Сьогодні це різнокольорові Macarons у вигляді невеликих круглих половинок бізе, які з'єднують кремовою начинкою на різний смак. Діаметр Macarons від 3 до 5 см.

Начинка може бути вершковою, шоколадною або фруктовую, яка відсаджується на одну з половинок із кондитерського мішка та з'єднується другою. Венеціанська назва походить від слів *Massarone* / *mascherone* - «прекрасне тісто». Готовий виріб м'який, з гладкою поверхнею, тане в роті.

MACARONS



Вершкова начинка

М'яке мигдалеве бізе

Тонка та гладка поверхня





MACARONS

Основна рецептура

_____ 1000 г Macarons
 _____ 170-200 г води 25°C - 35°C

Технологія приготування

- З'єднати суміш з водою та збивати на середній швидкості 4 хв.
- Після збивання відсаджені з кондитерського мішка приблизно по 5 г кожна половинка.
- Залишити для підсихання при кімнатній температурі на 30-45 хв, поверхня має стати сухою на дотик.
- Дати охолонути Macarons після випічки.

Температурні параметри

- В ротатійних печах при 150°C 18-19 хв, з мінімальним рівнем циркуляції повітря.
- В подових печах при 155°C 18 хв.
- В конвекційних печах при 130°C 14-15 хв.

Примітка

З 1,2 кг маси відсаджують 240 шт половинок макарон, тобто 120 шт тістечок. Готовий випечений напівфабрикат виробу має вагу 4,5 г.

Інформація про використання, зберігання та обробка

Вважається, що Macarons не дуже легко приготувати, тому що необхідно дуже уважно притримуватися рецептури, температури і часу випікання виробу.

- ондитеру необхідно строго дотримуватися технологічних параметрів приготування цього десерту.
- Після випічки, дати охолонути, то Macarons, наповнення і зберігати в холодильнику.
- В якості альтернативи, Macaronschalen може також шукати заморожене охолодження до закінчення бути.

Забарвлення Macarons

Масу Macarons можна пофарбувати, наприклад, харчовим барвником або натуральними буряковим порошком або чорнилами каракатиці. Кількість барвника може змінюватися в залежності від бажаної інтенсивності забарвлення.

Порада: додати барвник до води, яка входить до рецептури. Якщо фарба рідка, то необхідно зменшити кількість води в основній рецептурі, на стільки скільки буде додано бірвника.

Крем-начинка на основі Шокобелли

_____ 1000 г Шокобелла
 _____ 500 г вершкове масло

▶ Збити до пишної текстури

Дизайнерські ідеї

- цвітіння перед випічкою какао або кави.
- після випічки з Mohr блиском і / або золотий Іскорка на спінінг або осідають.
- з фісташки, мигдаль, квіти, шоколадні блискітки
- Посипати.
- aufdressieren в інших формах (наприклад, як у формі зірки).
... небо це межа!

