Macarons - italienisch



Von Kuchenfee

Meine lieben Macarons... bis zum heutigen Tage sind sie mir ein Dorn in Auge! Hunderte Rezepte habe ich ausprobiert, verschiedenste Techniken getestet & zahlreiche Fehlversuche erleiden müssen! Hiermit teile ich euch ein Rezept welches in einem der Betriebe verwendet wird, in dem ich gearbeitet habe. Bis heute, 4 Jahre später ist diese Methode meine liebste und sicherste. Dennoch muss ich euch an diesem Punkt natürlich wieder das „Übung macht den Meister!“ mit auf den Weg geben, ok? Verzweifelt nicht, wenns nicht sofort klappt. Auch bei mir werden manchmal einige wieder schief, dennoch habe ich eben mit diesem Rezept die besten Ergebnisse. Ich wünsche euch viel Erfolg, Geduld & Spaß.

Hinweise:

Tipps & Hinweise

1. Die gemahlenen Mandeln mehrfach gründlich durch ein feines Sieb geben. Dadurch brechen Klumpen auf und die Broyage (Mandelmasse) wird feiner.
2. Nach dem Sieben der Mandeln, die Menge mit Puderzucker gründlich vermengen und nochmals mehrfach sieben! (Viel hilft viel!)
3. Ich empfehle das Eiweiß am Tag vorher zu trennen und im Kühlschrank in beispielsweise einem Marmeladenglas, reifen zu lassen.
4. Durch die Zugabe das Zuckersirup, wird die Baiser natürlich heiss (soll sie auch!), sie muss nicht komplett kalt geschlagen werden sondern kann auch bei warmer Temperatur unter die restliche Masse gehoben werden.
5. Macarons brauchen viel (!) Übung, Geduld und Feingefühl. Ich habe ewig viele Rezepte ausprobiert, bis ich dieses für mich entwickelt habe und damit nun seit Jahren problemlos backe. Nur weil es für mich funktioniert, heisst es nicht, das es auch für dich funktioniert!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	TROCKNUNGSZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**3 Std.**	**3 Std. 30 min**

25 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

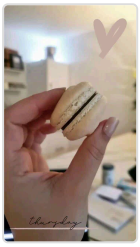
112 g	Mandelmehl
112 g	Puderzucker
45 g	Eiweiß
45 g	Eiweiß
115 g	Zucker
30 g	Wasser

Werkzeuge

- Thermometer
- Gummilippe
- Schüssel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Spritzbeutel
- Topf

Zubereitung

01



02 Mandelmehl & Puderzucker mehrfach zusammen mit einem feinen Sieb durchgesieben.

03 Zucker & Wasser in einen Topf geben & zum kochen bringen – Rühren & Schwenken ist nicht notwendig.

04 Schlagt die erste Eiweißmenge mit einem Handrührgerät auf & wartet bis der Zucker auf Temperatur kommt. Verwendet ein digitales Thermometer um die Zuckertemperatur bis 120°C zu kochen & nehmt es dann SOFORT vom Herd.

05 Lasst den Zuckersirup in einem feinen Strahl zum Eiweiß laufen während das Eiweiß weiterhin aufgeschlagen wird! (Wenn ihr den Zucker zu schnell dazu schüttet fällt das Eiweiß zusammen, also immer schön geduldig innerhalb einer Minute.) Wenn der Sirup komplett im Eiweiß ist, schlagt die Baiser ruhig noch einen Moment weiter damit sich die Hitze etwas verliert & alles gleichmäßig miteinander verrührt ist.

06 Schüttet die zweite Eiweißmenge zu eurer Mandelmehl & Puderzuckermischung (Fachbegriff: Broyage) & rührt dieses dann mit euerem Handrührgerät zusammen bis eine sehr feste Masse entsteht. An diesem Punkt könnt ihr auch mit Farbe arbeiten. Gel oder Paste funktioniert, Pulver war mir aber immer lieber! Sobald die Baiser zur Masse kommt, ist erneutes einfärben nicht ratsam!

07 Rührt 1/3 der Baiser unter diese Masse (da könnt ihr recht grob sein, keine Sorge wenn die Masse „zusammenfällt“!) & hebt danach den Rest der Baiser in 2 Portionen unter.

08 Fühlt die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Tülle von ca. 1cm Durchmesser. Am besten spritzt ihr sie auf Backpapier mit jeweils einigen Zentimeter abstand zueinander. Und dann müsst ihr sie trocknen lassen ... die Trockenzeit ist abhängig von Wetter & Luftfeuchte also habt Geduld! Wenns gar nicht trocknen will könnt ihr auch gerne einen Ventilator drauf stellen.

09 Aber vergesst nicht das Blech regelmäßig zu drehen damit von allen Seiten getrocknet werden kann. Bei mir dauert das ganze an schlechten Tagen bis zu 4 Stunden! Bitte lasst sie lieber zu lang als zu kurz trocknen, ok?

10 Ofen auf 125°C Umluft vorheizen. Macarons, sobald die Oberfläche wirklich trocken ist, für 13 Minuten backen. Danach auf dem Backpapier abkühlen lassen und nach Wunsch mit Ganache, Marmelade, Lemoncurd oder ähnlichem füllen.

