Французькі тістечка «Макарон»

Вишукане ніжне тістечко про яке варто мріяти щоб ним поласувати й навчитись готувати його власноруч.

Солоденькі макарони з ранковою міцною кавою наповнять ваш день романтичними нотами. Також ці тістечка можуть стати бездоганним подарунком для близьких і друзів за будь-якої нагоди.

Макаро́н (фр. Macaron) — французьке тістечко з білків, цукрової пудри, цукрового сиропу, меленого мигдалю. Зазвичай робиться у формі двох половинок печива, з'єднаними кремом або варенням. Назва Macaron походить від слова ammaccare (італ. Maccarone / maccherone) — «розбити, розчавити».

В ідеалі це печиво має бути з хрусткою та гладкою поверхнею, проте залишатися м'яким та вологим усередині, а найголовніше — танути в роті. Половинки, зазвичай, мають однаковий смак, але смак усього тістечка залежить винятково від начинки. І ця палітра може бути розмаїтою. Найбільш поширені шоколадні, горіхові, фруктові смаки, але також мають попит сирні, грибні або навіть пряні смаки.

Про походження цих солодощів зустрічаємо чимало думок. Наприклад, французька кулінарна книга-довідник Larousse Gastronomique згадує Macaron з 1791 році, інші джерела дають посилання на те, що ласощі привезли італійські кухарі, які приїхали з Катериною Медічі після укладення шлюбу з Генріхом II, ще інші, що в лотаринзькому місті Нансі, дві черниці Маргарита і Марі-Елізабет придумали макарони, щоб перехитрити строгі монастирські дієтичні правила, за що й отримали назвисько «сестри Макаронів».

Достеменно відомо, що в 1830-ті макарони подавали з лікером, джемом та спеціями. Вперше сучасні макарони з'явилися у вишуканій французькій кондитерській «Ladurée». Загалом і до сьогодні рецепт Macaron у різних містах Франції різниться, як начинку використовують фрукти, мигдаль та мед.

Щоб приготувати бездоганний макарон знадобиться уся Ваша увага й

точність до грамів та часу, наявність необхідного інвентарю, терпеливість і пристосованість до духовки, а також розуміння складу продуктів й вміння їх правильно використовувати.

Макарон це не те тістечко яким можна ласувати одразу після приготування. Тут є дві субстанції солодко-суха і жирно-м'яка, яким необхідно обмінятися смаками. При споживанні свіжоприготовленого тістечка може видавлюватися ганаш, відчуватимуться ще сухі шапочки, що розбігаються в різні сторони. Саме тому приготований виріб складають у контейнер, герметично закривають і зберігають в холодильнику упродовж ночі, щоб волога начинка просякла меренгові шапочки. Лише тоді консистенція марципанової серцевини стане ніжною м'якою, а верхня глянцева кірочка хрусткою і макарон просто танутиме у роті.

Для меренги:

- 150 г цукру
- 100 мл води
- 50 г білків

Для мигдалевої маси:

- 150 г мигдального борошна
- 150 г цукрової пудри
- 50 г білків

Для малинового ганаша:

- 130 г білого шоколаду
- 50 г жирних вершків
- 50 г малинового пюре

Для приготування меренги потрібно заварити сироп. У невеличку каструльку влити воду, всипати туди зазначений цукор і поставити варити на помірний вогонь. Сироп бажано не помішувати й варити до 118-120 С вимірюючи кулінарним термометром.

Якщо немає термометра перевірити готовність сиропу можна вмокнувши в нього виделку і подувши на неї, мають утворюватися кульки.

Поставити перших 50 г білка у чашу міксера де опісля збиватиметься меренга.

Поки вварюватиметься сироп можна **приготувати мигдалеву масу**. Просіяти у посудину мигдалеве борошно й відкинути найтовстіші частинки, якщо воно не дуже дрібного помелу. Також обов’язково просіяти цукрову пудру, у грудках вона може не розчинитися. Суміш добре змішати вінчиком щоб набралася кисню.

До сухої суміші додати других 50 г білка кімнатної температури й усе старанно лопаткою перемішати до однорідної густої маси.

Коли сироп уже дійшов до температури 110-114 С, ввімкнути міксер і збити білки до гладкої й пишної піни. Ще раз зміряти температуру сиропу і коли він уже 118 С влити його тонкою цівкою до білків не припиняючи збивати. Намагатися не потрапляти сиропом на вінчики міксера щоб не розбризкувати його по стінках чаші. Продовжувати збивати ще 5 хв до утворення стійкої й глянцевої меренги.

Щоб перевірити чи добре збита меренга потрібно мокнути палець у масу і зліпити два пальці, при спробі роз’єднати пальці мають утворюватися «дзьобики» тобто стійкість, тягучість меренги.

Готову меренгу перекласти на мигдальну масу. Можна спочатку половину меренги перемішати, а потім наступну половину, можна вимішувати усю одразу. Перемішувати бажано до тих пір, до поки маса стане рідшою і стікатиме з лопатки неперервною широкою стрічкою. Але тут варто бути обережним, оскільки маса може занадто швидко ставати рідкою.

У випадку коли додаємо барвник, бажано раніше припинити вимішувати меренгу з мигдалевою масою (макаронаж), додати барвник, опісля добре вимішати щоб розійшовся барвник і готовий макаронаж став однорідним й необхідної консистенції.

Тож макарони можна готувати білими без барвника, або різнокольоровими, за Вашим смаком. Для різнобарвності макаронів макаронаж можна розділити на дві або й три невеликі посудини, до кожної додати дрібку різного барвника та добре перемішати.

> *Не важливо який барвник сухий або рідкий. Якщо готувати усі макарони в один колір то барвник можна додати ще на початку у сироп чи у збиті білки — це не впливатиме на якість макаронів.*

Приготувати кондитерські мішки з круглими наконечниками. Для зручності, насадити їх на високі посудини, наконечники завернути до верху щоб макаронаж не витікав, й перекласти у них масу кожну окремо.

> *Для висаджування цієї порції макаронів потрібно два килимки для випічки.* ***Найкращі й найрівніші макарони виходять на тефлоновому килимку.*** *Оскільки він слизький меренгові шапочки не зачіпляються коли підростають при випіканні. Ідеальний макарон вирізняється рівною «спідницею» навколо.*

Меренгову масу видавити з кондитерського мішка на килимок діаметром 1,5-2 см. Відступаючи один від одного на відстані 2-3 см. Наступний ряд відсадити у шахматному порядку, щоб у духовці краще циркулювало гаряче повітря між висадженими шапочками.

Коли висадили першу частину шапочок на килимок, помістіть його на деко (можна одразу, зручніше килимок класти на деко перевернуте вверх дном) і постукайте деком разів 10 об стіл. При ударах з макаронажу вийде зайве повітря і це запобіжить тріскання макаронів при випіканні, маса рівномірно розтечеться в діаметрі та вирівняється поверхня.

> *Якщо побачите на поверхні повітряні кульки, що не тріснули самі, проколіть їх зубочисткою.*

Залиште макарони підсихати при кімнатній температурі, це може тривати 15-30 хв в залежності яка волога в середовищі. Підсушувати до тих пір поки палець не прилипатиме до поверхні шапочки.

Недостатньо підсушені макарони можуть не підрости й тріскатися, оскільки волога виходитиме через шапочку.

Добре підсушені макарони випікати в попередньо нагрітій духовці до 140 С на середньому рівні, без конвекції. У кожного різні духовки тому, тут потрібно випробувати свою, у мене приблизно 15- 20 хв.

Щоб перевірити чи тістечка готові легко покрутіть шапочкою, верх не повинен рухатися окремо від низу, низ теж повинен легко відставати від килимка. Макарон як зверху так і знизу не повинен змінити свій колір. Рум'яні, перепечені тістечка будуть сухими в середині. Тому тут потрібна пильність, увага й практика.

Якщо у Вас газова духовка, нагріти до 250 С, вимкнути вогонь і одразу поставити деко з тістечками. Залишити випікатися 20- 30 хв до готовності.

Готові макарони вийняти із духовки охолодити на килимку й легко зняти їх підшукуючи один одному пару по розміру шапочки.

Якщо макарони начинятимуться на наступний день їх необхідно зберігати у щільно закритому контейнері щоб не висихали.

Для приготування ганашу, шоколад поставити у невелику посудину, додати вершки й розтопити у мікрохвильовій печі. Нагрівати 2 рази по 30 сек поміж тим добре його перемішувати. Коли увесь шоколад розійшовся додати малинове пюре, за бажанням червоного барвника, перемішати й перелити у кондитерський мішок з круглим, середнього розміру наконечником. Поставити на декілька годин у холодильник для охолодження. Його можна приготувати перед випіканням макарон.

Розкласти усі шапочки до гори дном та начинити охолодженим малиновим ганашем. Видавлюючи його невеликими порціями на одну із шапочок. Накрити другою і рівномірно прокручуючи шапочкою розподілити ганаш по тістечку, не виходячи за краї.

Тістечка скласти у герметичний контейнер і зберігати в холодильнику. Смакуватимуть на наступний день.


COLORANT POUDRE
Hydrosoluble
Jaune citron
Professional Grade
Red










ARTISAN





































