

# 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.**

*Макарон (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 солодоців 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 непереривною 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 кожен 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 трісканню 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.

























