



МАКАРОНС

РЕЦЕПТ НА "НЕ ХОРОШИХ" КРИШЕЧКАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1. Мигдальне борошно - 140 г
2. Цукрова пудра - 45 г
3. Екс макаронс - 180 г
4. Цукор - 190 г
5. Сіль - 1 г
6. Вода - 50 г
7. Лимонна кислота - 1 г
8. Білок 1 - 70 г
9. Білок 2 - 70 г

ІНВЕНТАР:

1. Сотейник з подвійним дном
2. Мисочки - стаканчики для наважування
3. 2-3 більші миски
4. Термометр
5. Ваги кулінарні
6. Лопатка силіконова суцільна
7. Вінчик
8. Міксер ручний чи кухонна машина
9. Сито
10. Кухонні Рушники
11. Тефлоновий коврин
12. Мішок кондитерський
13. Насадка для макаронс з носиком 0,8-1,2 см

ПІДГОТОВКА ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ:

Перед приготування макаронс рекомендую виконати наступні дії, так ви зможете виконати рецепт без затримки і поетапно, не відволікаючись на інші процеси.

1. Мигдальне борошно, грам 200 відважте. Висипте на кухонний паперовий рушник на протвені. Це важливо, щоб під час сушіння борошна весь жир залишився та впитався в папір. Тому має бути кухонний паперовий рушник чи серветка, ні в якому розі пергамент!

Сушими при температурі 60-80 градусів - 30-40 хв.

Просійте борошно через дрібне сито і відважте потрібну вам кількість.

2. Кришечки макаронс які ви будете переробляти - пробийте в блендері до вигляду борошна. Просійте через дрібне сито. Відважте потрібну кількість.

3. Відважте всі інгредієнти в окремі мисочки чи стаканчики.

4. Тефлонові коврики перед використанням протріть спиртом (його можна придбати в аптеці, етиловий спирт) чи горілкою. Дуже важливо щоб коврики були знежирені! І не рекомендую їх мити. Також тефлоновий коврик для макаронс використовуйте для макаронс. Бо насправді на тефлєнових ковриках випікають бісквіт та смажать м'ясо.

5. В кондитерський мішок вставте насадку завчасно, щоб було все під рукою.

6. Протвені на яких ви будете випікати мають бути чисті та знежирені.

Як ви уже зрозуміли, макаронс дуже боїться жиру.



МАКАРОНС

РЕЦЕПТ НА "НЕ ХОРОШИХ" КРИШЕЧКАХ

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

1 ЕТАП: Підготовлене мигдальне борошно, перероблені макаронс (підготовлені, просіяні), цукрову пудру висипте в більшу миску. Перемішайте. Просійте ще раз.

Додати білок 1. Дуже важливо - білок має бути кімнатної температури.

Перемішуємо лопаткою до пастоподібної маси. За необхідності можемо дати барвник (водорозчинний, порошковий). Зверніть увагу, борошно з перероблених макаронс у вас має барвник у собі. Тому ви можете і не зафарбовувати майбутні макаронс. Вони будуть світліші на 2-3 тони від кольору попередніх макаронс.

Після того, як перемішали борошно, пудру та білок - масу накриваємо харчовою плівкою, щоб не обвітрювалась.

2 ЕТАП: цукор і воду висипте-вилийте у сотейник. Ставимо на плиту і заварюємо сироп до 115 градусів. Робіть це на середній температурі.

Це може бути як газова так і електрична, індукційна плита - значення немає.

Важливо фіксувати момент, коли термометр буде показувати 110 градусів і на 113 градусах зняти з плити. За рахунок подвійного дна температура дійде до 115-118 градусів, яка потрібна для заварювання меренги.

Чекаємо моменту щоб булькотіння сиропу припиниться.

Як тільки на градуснику буде 110 градусів. Робимо паралельно 3 ЕТАП.

3 ЕТАП: білок 2, сіль, лимонну кислоту у чашу машини.

Взбивати на середній швидкості. В кухонній машині це 5-6 швидкість, ручний міксер (потужність 800 W) - 3 швидкість.

Коли буде легка піна починаємо вливати сироп (який очікує) вливати тонкою цівкою. При цьому ми не зупиняємо міксер, а постійно взбиваємо на потрібній швидкості.

Важливо: сироп який очікує, не повинен у вас застигнути. Зверніть увагу, що ХВИЛИН від моменту коли температура 113 і ви знімаєте з плити до моменту осідання бульбашок - 1-3 ХВИЛИНИ.

Взбивати потрібно до стійкої меренги, щоб вінчик ЗАТЯГУВАВ меренгу з стінок. Наче намотував на вінчик.

Зверніть увагу, щоб цукор не залишився на дні чану чи миски.

5 ЕТАП: Перекидаємо масу макаронажну (1 Етап) в іншу миску. Зазвичай на дні та стінках є налипання, яке пізніше важко вимішати.

До цієї маси додаємо половину меренги. Перемішуємо лопаткою, щоб не було грудочок. НЕ ПОТРІБНО до однорідності. Додаємо решту меренги і знову перемішуємо.

Вимішуємо до ОДНОРІДНОЇ текстури і тісто має стікати (сповзати) з лопатки.

Тут важливо не перемішати, бо в такому випадку тісто буде литись і його не врятувати. Загальне вимішування маси у вас має зайняти 5-7 хвилин.



МАКАРОНС

РЕЦЕПТ НА "НЕ ХОРОШИХ" КРИШЕЧКАХ

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

6 ЕТАП: Тісто перекладаємо в мішок з насадкою.

7 ЕТАП: Відсаджуємо 4 см діаметром кружельця в шахматному порядку. Стараємось відсаджувати 5-7 см один від одного.

ОБОВ'ЯЗКОВО вистукуємо макаронс. Вони трішки розійдуться і буде класичний розмір 4,5 - 5 см.

Сушимо 5-10 хв, в кімнаті.

8 ЕТАП: Цікавий етап, оскільки все дуже залежить від вашої духовки.

Для початку поставте температуру 150 градусів. Коли духовка розігріється, поставте макаронс на середній рівень і включіть режим верх-низ і мінімальна конвекція. Якщо через 3 хв макаронс будуть підійматися і почне рости кришечка - все чудово, сліdkуйте далі! Якщо на 5 хв дуже сильно рости - рекомендую знизити до 140 і випікати уже в майбутньому при 140 градусах.

Якщо ж у вас на 3 хв не підіймається - підніміть її до 160 градусів.

При випіканні макаронс повинен підійматися на 3-4 хвилині і коли вже пропечеться - він опускається. І це нормально.

Якщо ж у вас кришечка починає тріскати - температура за висока.

Час випікання залежить від вашої духовки. В середньому це 20-30 хв.

Після того як макаронс опуститься, ви можете відкрити духовку і виїняти 1 кришечку. Вона має легко знятись з коврика. Коли її розламаєте, не повинно бути сируватості.

Виймаєте макаронс, коврик стягуєте з протвені. Чекаєте, коли макаронс остигнуть.

Зберігати макаронс кришечки можна в кімнатній температурі - 1-2 доби перед наповненням.

Наповнені макаронс зберігати герметично в боксику в морозилці.

Трішки нижче надаю трафарет для кришечок розміром 4,5 см.

Рекомендації щодо борошна та тефлонових ковриків.

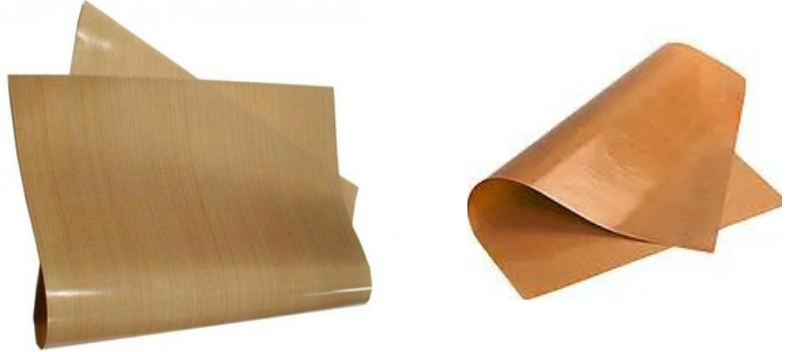


МАКАРОНС

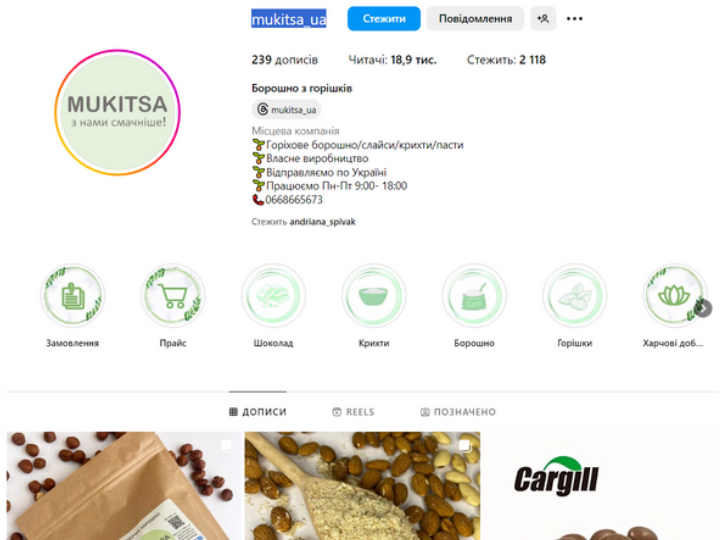
РЕЦЕПТ НА "НЕ ХОРОШИХ" КРИШЕЧКАХ

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

Тефлоновий коврик - мікрон 130. Повинен бути глянцевий і гладкий. Дуже часто продавці дають тефлонову тканину, яка на порядок дешевша, вона для випікання макаронс не підходить. Вона схожа на щільну тканину і є матова, без покриття.



Мигдальне борошно рекомендую брати двох виробників-постачальників - Calconut та Mukitsa.



Ваш кондитер - Співак Андріана
мій вайбер - 0988448611

