

Makrónky



Ingrediencie

- 125 gramov práškoveho cukru (na prípravu mandľovej hmoty)
- 125 gramov mandľovej múky (pomletých mandlí) (na prípravu mandľovej hmoty)
- 47 gramov bielok (na prípravu mandľovej hmoty)
- 30 mililitrov voda (na prípravu cukroveho rozvaru)
- 125 gramov kryštálneho cukru (na prípravu cukroveho rozvaru)
- 47 gramov bielok (na prípravu tuheho snehu)

Inštrukcie

Okrem surovín budeme potrebovať: kuchynský teplomer, gélove farby na pečenie a cukrárske sáčky.

Začíname :)

- Pripravíme si plech, na ktorý položíme buď silikónovú formu na makrónky alebo papier na pečenie, na ktorý si predkreslíme kolieska s priemerom cca 3 cm (ja som si predkresľovala pomocou poldecového pohárka), medzery medzi kolieskami dodržujte aspoň 1 cm.
- Mandľovú múku a práškový cukor si viackrát preosejeme cez jemné sitko. Z mandľovej múky ostávajú také malé kúsočky,

čo neprejdú cez sitko, tie ja vyhadzujem, nebýva ich veľa, takže na gramáži to neurobí šarapatu.

- Keď máme zmes preosiatu pridáme k nej bielka (47 g) a vypracujeme zmes podobnú marcipánu. Musí držať formu, inak sa budú makrónky príliš roztekať.
- V mixéry si vyšľaháme tuhý bielkový sneh.
- Do hrnca nasypeme 125 g kryštálneho cukru a 30 ml vody. Necháme zmes zovrieť a pomocou teplomera sledujeme kým sa neukáže 118°C. Vtedy zmes odstavíme a presunieme sa k mixéru s vyšľahanými bielkami.
- Mixér pustíme na nízke obrátky (aby ste sa neoprskali horúcim cukrovým rozvarom) a začneme pomaly liať cukrový rozvar do bielkov. Dávajte pozor, aby ste rozvar neliali na stenu misky ale priamo do snehu, lebo cukrový rozvar sa prilepí na misu
- Keď máte všetok rozvar naliaty v snehu, sneh stále šľahajte. Keď dlaňou chytíte miskú cítite, že je teplá; teraz musíte šľahať na maximálnych obrátkach, až kým sa zmes neochladí na izbovú teplotu (6 - 8 minút).
- V tomto momente si môžeme do snehu vmiešať gélové farby a docieľiť tak veselú farbu makróniek.
- Do mandľovej hmoty pridáme po tretinách sneh a pomaly ho do hmoty vmiešame. Cesto by nemalo byť veľmi husté ani príliš riedke. Keď naberieť cesto na varešku a necháte ho tiecť voľne do misky, malo by sa vrstviť do záhybov
- Trúbu predhrejeme na 160°C.
- Cesto dáme do cukrárskeho vrečka a na plech ho nadávkuje na pripravené kolieska. S plechom párkrát buchnite jemne po stole, aby ste dostali von bublinky.
- Hádám najdôležitejšie pri postupe je nechať cesto na plechu **"odychovať"**. Asi 15 - 20 minút treba nechať cesto schnúť; keď sa prstom jemne dotknete cesta nemalo by sa vám naň prilepiť.
- Až keď sa cesto nebude lepiť na prst je čas vložiť plech do predhriatej rúry na 160°C, hneď potom znížime teplotu na 150°C. Pečieme cca 15 minút. Ak by sme ich nechali dlhšie, budú veľmi suché a to nechceme. Pri pečení sa na makrónkach vytvorí "nožička" to je dobré znamenie