

MACARONS de Paris a la framboise

CESTO:

200 g mandľovej zmesi 50/50 /100g mletých mandlí +100g prášk.cukru
75 g práškového cukru
50 g bielkov
140 g jemného kryštálového cukru
40 ml vody
50 g bielkov /ďalšie/
3 mokka kávové lyžičky tekutej, cukrárskej ružovej farby

PLNKA – MALINOVÝ GANACHE:

200 g bielej čokolády Callebaut
100 ml malinového coulis – malinové pyrė /prepasírovaná malinová šťava z čerstvého alebo zmrazeného ovocia/

DOHOTOVENIE:

Mleté mandle a práškový cukor spolu preosejeme a dobre premiešame. Pripravenú mandľovú zmes zmiešame s prvou časťou bielok /50g/, ktoré sú surové a nešľahané. Do cesta primiešame ľubovoľnú potravinársku farbu v závislosti od požadovanej intenzity farby macarons. Pri tomto recepte použijeme ružovú. Na pistáciové macarons použijeme zelenú, na citrónovú žltú atď. Kryštálový cukor uvaríme spolu s vodou a necháme 1 minútu vrieť /sirup má v hrnci slabo bublať/, pričom vznikne nie príliš hustý sirup.

Vyšľaháme druhú časť bielkov s práškovým cukrom. Počas šľahania do nich pridávame horúci sirup, ktorý postupne prilievame tenkým prúdom. Snež šľaháme až do vychladnutia. Snež postupne /v troch krokoch/ primiešame k mandľovej zmesi zmiešanej s bielkami. Hmotu miešame opatrnými, veľkými a krúživými pohybmi tak, aby zmes „nespadla“ až kým nebude jemne tekutá. Polotekuté cesto preložíme do cukrárenského vrečka. Na plech vystlaný papierom na pečenie, alebo silikónovú formu striekame macarons o priemere 3-4 cm. Necháme ich min. 20 minút, max. hodinu odpočinúť, až kým sa na povrchu vytvorí na prsty sa nelepíaci jemný film. Ak sa cesto na prst nelepí, môžeme ich piecť.

Pečieme v predhriatej rúre na 150C približne 18-20 minút, pri pootvorených dvierkach. Po upečení majú mať macarons na spodku

maličký „čipkovaný golierik“ a povrch nesmie byť prasknutý, ale celistvý a podľa možnosti lesklý. Po upečení ich okamžite, ale opatrne stiahneme z papiera a necháme vysušiť na cukrárenskej mriežke. Pripravíme plnku /najlepšie je pripraviť ju deň vopred/: šťavu z ovocia zahrejeme takmer do bodu varu a prelejeme ňou bielu čokoládu. Miešame, kým sa čokoláda úplne rozpustí. Necháme hodinu postáť v chladničke. Na jednu časť vychladených macarons striekame trocha krému a zlepíme dokopy s druhou časťou. Na plnenie môžeme použiť krémy, aké používame na torty či iné zákusky. Plnky môžeme chuťovo aj farebne doladiť k farbe macarons. Plniť ich môžeme aj lekvárom.