



## Նշի ալյուր

## ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐ

Լավ մակարոնի հիմքն է հանդիսանում, դրա որակից է կախված թե ինչպիսի տեսք և համ կունենան մակարոնները: Բաղադրությամբ պետք է լինի 100% նշից, և մանր: Ալյուրը պետք է լինի բաց գույնի, չոր, նշի անուշ հոտով, այն չպետք է լինի խոնավ և յուղոտ: Ինչքան չոր ու բաց գույնի, այդքան հարթ և փայլուն կլինեն մակարոնները: Եթե նկատում եք խոնավություն կամ յուղոտություն, ապա հարկավոր է 500գր չորացնել ջեռոցում 40-50ր, 110c:

## Շաքարի փոշի

Այն նույնպես պետք է լինի մանր, առանց կոշտացած գնդիկների և չոր: Կարող եք օգտագործել ցանկացածը, ուշադրություն դարձնելով այս կետերին:

## Չոլ

Առաջինը ուշադրություն դարձրեք ձվի թարմությանը՝ ժամկետին: Պետք է օգտագործել C1 և C0 տեսակի ձվերը: Ինչու հենց այս տեսակները, քանի որ նրանց սպիտակուցի մեջ ավելի քիչ հեղուկ կա և ավելի բալանսավորված են:

## Շաքարավազ

Այն պետք է լինի սպիտակ և առանց կոշտ գնդիկների:

## Ալբումին

Չոր սպիտակուցն է, որը օգնում է բարձրացնել ձվի կոնցետրացիան , առանց հեղուկի ավելացման: Նպաստում է լավ մերենգա ստանալուն: Չխառնել Ալբումիքսի և Ալբումֆիկի հետ, մեզ հենց պետք է Ալբումին:

## Սննդային ներկեր

Իտալական մերենգայով մակարոն պատրաստելու դեպքում, խորհուրդ կտամ օգտագործել չոր/փոշի/ ներկեր, ոչ գելային, քանի որ գելը կարող է փոխել զանգվածը՝ տալով ավելորդ խոնավություն: Երբեմն դրա պատճառով է , որ ստացվում են փափուկ և թաց մակերեսով մակարոններ: Օգտագործում եմ KondiPro բրենդը , կարոք եք օգտվել նաև այս բրենդներից՝ Food colours, Sosa, Guzman:

## Պեկտին NH

Մասսան խտացնելու համար է: Օգտագործում են մրգային կոնֆիներ ստանալու համար: Պեկտինով պատրաստած կոնֆին կարող եք , տաքացնել և նորից սառեցնել, այն ճկուն է այս դեպքում: Այն կարելի է նույնիսկ սառցախցիկում պահել , օգտագործելու ժամանակ պահում է իր ձևը: Կան խնձորի, ցիտրուսային, բայց մեզ հարկավոր է հենց NH տեսակը: Կարևոր է ավելացնել 45c-ի և ավելի բարձրի դեպքում, ցածրի դեպքում կքարանա և կոշտ գնդիկներով կլինի: Կարող եք սառը վիճակում ավելացնել, հետո նոր եռացնել, իր գործը նա անում է եռալուց հետո, իսկ կիտրոնի աղը օգնում է արագ սառելուն:

## Շոկոլադ

Քանի որ միջուկների մեծամասնության հիմքը դա շոկոլադն է, ապա կարևոր է ընտրել լավ որակի շոկոլադ: Օգտագործում եմ Callebaut Velvet, Callebaut CW2 , Berry Zephyr տեսակները, ցավոք վերջին տեսակը՝ Berry Zephyr, չկա Հայաստանում, բայց այն շատ լավն է թե՛ համով, և թե՛ որակով: Ի տարբերություն Callebaut-ի այն այդքան քաղցր չէ, և շատ լավ է պահում իր ձևը: Callebaut-ի դեպքում օգտագործեք 15-20գր ավել, բացի հարած զանաշից:



## ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐ

### Հարիչ

Ցանկալի է, լինի պրոֆեսիոնալ, բայց ձեռքի հարիչով էլ կարելի է ստանալ ցանկալի արդյունք: Եթե օգտագործում եք ձեռքի հարիչ, ապա վերցրեք խորը և նեղ տարա, որպեսզի հարիչի գլխիկները ամբողջությամբ կարողանան հարել սպիտակուցը: Պրոֆեսիոնալի դեպքում, նույնպես ուշադրություն դարձրեք , որպեսզի հարիչի գլխիկը լինի սպտակուցի մեջ:

### Ձեռքի Բլենդեր

Հարկավոր է , միջուկների համար:

### Գդալներ

Հարկավոր է լինելու երկու տեսակի՝ ամուր և սիլիկոնե: Առաջին էտապում մակարոնաժը խառնելուց՝ հարկավոր է ամուր գդալ, իսկ հետո արդեն մեծ սիլիկոնե: Տեսանյութում ներկայացված են:

### Տարա

Հարկավոր է խորը, մեծ և պողպատե/ներժ/ տարա, ինչու հենց այդպիսին, քանի որ այն յուղի շերտ չի պահում իր պատերին և լվանալուց հետո լիարժեք մաքուր է մնում, ինչը շատ կարևոր է լավ բեզե ստանալու համար:

### Մաղ

Ընտրեք միջին անցքերով մաղ և մեծ չափի , որպեսզի հեշտ լինի աշխատելը:

## Ձևավորման գլխիկ

Հիանալի են կլոր գլխիկները, 8-9մմ մակարոնաժի  
համար, 11-12մմ կրեմի համար:

## Հրուշ. պարկեր

Ավելի լավ է վերցնել մեծ չափը՝ 40-50սմ, որով ավելի  
հեշտ կլինի աշխատելը: Հարմար են մեկ անգամյա  
օգտագործման պարկերը:

## Գորգեր

Ամենալավը տեֆլոնային գորգերն են՝ փայլուն  
մակերեսով, նաև լավ են սիլիկոնե գորգերը, կարող եք  
օգտագործել որը, որ ձեզ հարմար է:

## Տերմոմետր

Երկար ձողով տերմոմետր , մեզ հարկավոր է օշարակի  
/սիրոպի/ ջերմաստիճանը ստուգելու համար:

## Կշեռք

Էլեկտրոնային կշեռքը պարտադիր է, քանի որ  
մակարոնը սիրում է հստակություն: Ընտրեք այնպիսինը,  
որ հնարավոր լինի զրոյացնել լիքը տարայի դեպքում:

## Ջեռոց

Ամենակարևոր կետերից է, քանի որ հավասարաչափ  
ջերմության դեպքում կստանանք հարթ և հավասար  
մակարոններ: Եթե նկատում եք, որ մի գորգի վրա  
ստանում եք տարբեր մակարոններ/պայթած, չուռած/ ,  
ապա իջեցրեք ջերմաստիճանը, կամ էլ ջեռոցի տարրան  
իջեցրեք ներքև, բայց ոչ ավելի քան մեջտեղի հարկը:  
Կարող եք նույնիսկ գնել հատուկ ջեռոցի տերմոմետր և

այդպես ստուգել ներսի ջերմությունը, որը կախված է ջեռոցի մոդելից և կարող է տատանվել 130-150c:  
Եփելու ընթացքում չփարձրացնել ջերմաստիճանը:  
Կարող եք ցածրացնել, բայց ոչ փարձրացնել:  
Ամեն մի ջեռոց ունի իր մոտեցումը և ինքներդ պետք է հասկանաք, ինչ ջերմաստիճան ընտրել :  
Ջեռոցը պետք է տաքացնել նախապես, կարող եք հենց սկսելուց այն միացնել: Հիմնականում օգտագործում են վերև-ներքև ռեժիմը, առանց քամու:

JungleSweets



## ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍ՝ ԻՏԱԼԱԿՆ ՄԵՐԵՆԳԱՅԻ ՀԻՄՔՈՎ

Մինչ սկսելը սպիրտով կամ արաղով մաքրել բոլոր պարագաները: Ե՛վ հիգիենայի տեսանկյունից և՛ բեզեի: Աննշան յուղի առկայության դեպքում նույնիսկ չենք կարող ստանալ լավ մերենգա:

### ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐ

110գր /55+55գր/  
Սպիտակուց

Կիտրոնի աղ

Աղ մի պտղունց

Ալբումին 1,5-2գր  
1/2 թ. գ.

175գր Ն<sub>2</sub>ի ալյուր

Սառնարանից ձվերը հանելուց հետո առանձնացնել սպիտակուցը, քանի որ սառը վիճակում դա անելը ավելի հեշտ է և առանձնացնել շատ զգույշ, որպեսզի դեղնուցը չընկնի մեջը: Թողնել որպեսզի դառնա սենյակային ջերմաստիճանի: Մի փոքր հարել ձեռքի բլենդերով կամ պատառաքաղով, որպեսզի առանձնանա սպիտակուցի կաշտնությունը և դառնա ավելի հեղուկ զանգված: Այնուհետև 55գր սպիտակուցը լցնել հարիչի ամանի մեջ, ավելացնել ալբումինը, մի պտղունց աղ և կիտրոնի աղ, պատառաքաղով մի փոքր հարել, որպեսզի լուծվի:

Ն<sub>2</sub>ի ալյուրը խառնել շաքարի փոշու հետ, անցկացնելով մաղով: Եթե ալյուրը խոշոր է կարող եք մաղով անցկացնել 2-3 անգամ: /անպայման ուշադրություն դարձնել գրամներին , կշռել բոլոր բաղադրիչները/

Ամանի մեջ լցնել 150գր շաքարավազը և 37գր ջուրը, դնել միջին կրակի վրա: Մեջը դնել տերմոմետրը: Չխառնել: Երբ սիրոպի ջերմաստիճանը լինի 113c /եթե ձեռքի հարիչ է /, իսկ եթե/հզոր ու պոռֆեսիոնալ հարիչ է / ապա 115c , սկսել հարել ամենաբարձր արագության վրա:

150գր  
շաքարավազ

37գր ջուր

Միրոպը հասցնել 118c և վերցնել կրակի վրայից: Այդ ընթացքում ուշադրություն դարձրեք սպիտակուցի հարվածության աստիճանին, այն պետք է վերածված լինի փրփուրի, հեղուկ պետք է չլինի տակը, կարևոր է չափից շատ հարված չլինի մինչ օշարակի/սիրոպի/ ավելացնելը, մանրամասն տե՛ս տեսանյութում:

Միրոպը կրակից վերցնելուց հետո անմիջապես ավելացնում ենք սպիտակուցին, ավելացնելուց հետո հարիչի արագությունը իջեցնել միջին կամ միջինից ցածր ուժգնության: Հարել 5-7ր, պիրոմետրով /հեռահար ջերմաչափ/ կարող եք չափել նույնիսկ ջերմաստիճանը, այն պետք է լինի 30-32c: Մերենգան պետք է լինի հարթ, փայլուն, ձիգ և միևնույն ժամանակ էլաստիկ:

Մինչ կհարվի մերենգան պատրաստեք մակարոնաժը:

Լցնել 55գր սպիտակուցը ալյուրի և շաքարի փոշու զանգվածին , սպիտակուցի մեջ լցնել գույնը, թողնել 1ր , որ այն լավ լուծվի: Խառնել պինդ գդալով, դարձնել համասեռ զանգված: Այնուհետև ավելացնել մերենգայի 1/3 , շարունակել խառնել, ևս 1/3 ավելացնել , հետո մնացածը և սկսել խառնել ավելի հարմար , մեծ սիլիկոնե գդալով, շատ զգուշորեն , վերնից ներքև պտտելով, ինչպես ներկայացված է տեսանյութում, քանի որ շատ և արագ խառնելու դեպքում մերենգան կարող է նստել , և չենք ունենա մեզ համար ցանկալի արդյունք:

Տեղափոխում ենք մակարոնաժը նախապես պատրաստած պարկի մեջ և նստեցնում: Թողնում ենք 10-15ր և տեղափոխում ջեռոց: Եփելու տևողությունը նույնպես կախված է ջեռոցից և նրա ջերմաստիճանից, 15-23ր կարող է տևել, օրինակ ես եփում եմ 130-140c 21-22ր: Պետք չէ շտապել և նստեցնել մակարոնաժի մնացած զանգվածը, առաջինը ջեռոց դնելուց հետո, պարկով զանգվածը ծածկել սննդային թաղանթով, որպեսզի օդ չանցնի և 5ր անց նոր նստեցնել հաջորդը:

Կարևոր է , որպեսզի ինքներդ կողմնորոշվեք ըստ ձեր ջեռոցի, թե որ ջերմաստիճանն է հարմար մակարոնի համար: Եթե տակը կպնում է նշանակում է ցածր է

ջերմաստիճանը և քիչ է եփվել, եթե մակերեսը պայթում է կամ գույնը փոխվում ուրեմն բարձր է:

Տաք տարայի վրա դնել նոր նստեցրածը չի կարելի, քանի որ ճաքեր կլինեն: Օգտագործեք 2 հատ ջեռոցի տարա: Սովորաբար պատրաստում են տարան հակառակ շրջած, բայց ես ունեմ տարաներ, որոնք ցածր կողքերով են, և թույլ են տալիս ջերմությանը հավասարաչափ տարածվել: Ընտրեք և փորձեք ձեզ համար հարմար տարբերակը: Ջեռոցից հետո թողնել գորգի վրա, որ սառչեն, հետո նոր հավաքել:

#### Պահպանման եղանակը.

Պատրաստի մակարոնները պահել սառնարանում 3-4օր, իսկ սառցախցիկում մոտ 1 ամիս մինչև կարող եք պահել: Սառցախցիկից հանելուց, անպայման ետ բերել սառնարանի միջոցով: 1 օր պահել սառնարանում հետո սառցախցիկում, սառցախցիկից հանելուց հետո թողնել 6 ժամ սառնարանում նոր հանել և օգտագործել: Պահել և բնականաբար անհոտ, հերմետիկ փակվող տարայի մեջ:

Միջուկով մակարոնը կարող եք պահել սառնարանում 3 օր , իսկ սառցախցիկում 14 օր եթե դա ձեզ համար է , իսկ պատվերի դեպքում խորհուրդ կտամ սառցախցիկում չպահել միջուկով: Ինքս այդպես չեմ անում:

Բավականին կամակոր և բարդ աղանդեր է ֆրանսիական մակարոնը, եթե նույնիսկ առաջին անգամ փորձելուց չստացվի, պետք չէ հուսահատվել, այս աղանդերի դեպքում դա լրիվ նորմալ է: Ունի իր ուսուցողական կողմը նույնիսկ, անհամբերատար մարդկանց սովորեցնում է լինել համբերատար և հանդուրժող: Խորհուրդ կտամ ուշադիր կարդալ բաղադրատոմսը , ուշադիր դիտել տեսանյութը , որպեսզի խուսափեք փոքր սխալներից, որոնք այս դեպքում էական դեր ունեն:

Ամենակարևորը փորձեք վայելել և հաճույք ստանալ ընթացքից, մաղթում եմ հաճելի և արդյունավետ աշխատանք:





## ՇՈԿՈԼԱԴԵ ՄԱԿԱՐՈՆ

Այս դեպքում կարևոր է օգտագործել լավ որակի կակաոյի փոշի, այն կարող եք գտնել մասնագիտացված խանութներում:

Կակաոն անհրաժեշտ է միշտ անցկացնել մադով, որպեսզի կոշտ գնդիկներից խուսափենք:

160գր նշի ալյուր

10գր կակաո ալկալացված

135գր շաքարի փոշի

60գր սպիտակուց՝ ալյուրի համար

Մերենգայի  
բաղադրատոմսը նույնն է

JungleSweets