Макаронсы (22 августа 2014)

А я отрабатываю в школе этих крошек. Директор специально купил мне миндальную муку, чтобы я научилась их делать в школе. А Анечка mrs_home пришла мне помочь и сфотографировать полученный результат. За чудесные фотографии большое спасибо Ане.
Emmanuel Hamon, thank you for your recipe. They are so delicious.



Скажу сразу, пекла я их 5-ый раз. Дома пекла 4 раза, но удачных было 3. В общем, надо было с духовкой приноровится, она у меня газовая, но я отложила их на конец проекта. А здесь пришлось в школе пробовать. Конечно, я видела на МК, как их

делали, но видеть и сделать это разные вещи.
Делала 2 замеса и поняла разницу. Первый раз замесила очень хорошо, но коврик оказался жирным, поэтому макаронсы не смогли хорошо зацепиться - в итоге - юбочка небольшая.
Второй замес оказался жидким, макаронсы хорошо сцепились с ковриком, хорошая юбочка, но верх вздулся и потрескался.
В общем, работать и работать, но кое-что я для себя поняла. Буду еще тренироваться.
Мне кажется, что в макаронсах самое вкусное - это хорошая начинка, ну, и сочетание текстур: мягкая серединка и хрустящий верх. Я пробовала просто ганаш с белым шоколадом - сладко очень, с горьким понравился больше. А вот в этом раз взяла рецепт Эммануэля Амона: абрикос, лаванда и белый шоколад. Вышло ну, очень вкусно. Всем понравились: в школе и дома. Муж теперь просит еще сделать.
Уже планах освоить свою газовую духовку для макарон.
:Жду вашей критики и советов. Я в этом деле новичок. Расскажите, какие начинки вы любите?

Ингредиенты:
150 г миндальной муки
150 г сахарной пудры
55 г состаренных яичных белков
55 г состаренных яичных белков
15 г сахара
50 г воды
150 г сахара

Миндальную муку просеять с сахарной пудрой. Добавить первую часть белков (55г), растереть.
Сварить сироп из сахара и воды до 114С, одновременно взбить белки с 15 г сахара, влить горячий сироп, взбить на среденей скорости до остывания до комнатной температуры.
Выложить в несколько раз меренгу в первую смесь. Смесь будет блестящей, перемешать до состояния, когда смесь будет стекать лентой с лопатки, но не переусердствовать.
Выдавить макаронсы диаметром 3 см насадкой (8мм) на расстоянии друг от друга

в шахматном порядке.
Выпекать при 140С, уровень вентилятора 2, влажность 75% (по поводу вентилятора и влажности точно не знаю, подбирала сама, если есть ошибки, исправьте, пожалуйста).
Выпекать 12-15 минут. На 8 минуте я перевернула противень. Через 14 минут были готовы. Остудить.



Абрикосово-лавандовай ганаш:
100 г сливок
150 г абрикосового пюре
380 г белого шоколада
60 г сливочного масла
38 г сиропа глюкозы
несколько цветков сушеной лаванды

Ганаш готовиться за день, чтобы шоколад мог закристаллизоваться.
Нагреть пюре со сливками, лавандой и глюкозой. Варить 3 минуты после закипания. Вылить на растопленный шоколад, пробить блендером. Добавить

размягченное сливочное масло, пробить белнедром. Выложить в миску, накрыть сверху пищевой пленкой, чтобы она соприкасалась с ганашем, оставить на ночь в холодильнике.

Готвоые макаронс начинить. Убрать на ночь в холодильник для их пропитки и наслаждаться. Ну, очень вкусно.



Комментарии (50)

> **toychik** 22 августа 2014 07:38
> Красотааа!!! :)

> **eastflower** 22 августа 2014 08:13
> Леночка, спасибо! ДОбиться бы еще стабильного результата :)

irsenas 22 августа 2014 08:06

красавцы!!!

eastflower 22 августа 2014 08:14

Ирочка, спасибо!

elena_skvorcova 22 августа 2014 08:13

Лена, у тебя получились просто красавцы! Я пока никак не подберу температуру - то трескаются, то нет юбочки. Печь и печь дальше.

eastflower 22 августа 2014 08:14

Лена, спасибо! Это все-таки была проф. духовка, поэтому таких проблем не было, а вот со своей мне придется поработать.

aerolga 22 августа 2014 08:31

очень красиывае!!!!я все никак не соберусь их сделать, боюсь))) тут ведь и мука миндальная не всякая подойдет. Боялась сначала из за того что у меня духовка очень старая, без термометра, печет не равномерно, но потом оказалось что у Марины - three_passions тоже духовка примерно такая, а она их печет за милый мой!!!!кстати у нее много рецептов начинок интересных, которые я уже перепробовала, правда не для макаронс)))Вот по тегу "макаронс"http://three-passions.livejournal.com/tag/макаронс

eastflower 22 августа 2014 08:33

Спасибо большое! Маришку знаю, у нее волшебные макаронсы, вот по ее стопам и пойду, у меня тоже газовая, без термометра.

margeriten26 22 августа 2014 08:53

Очень хорошие вышли!Леночек, а что за школа? Я что-то пропустила...

eastflower 22 августа 2014 09:11

Леночка, спасибо! Я преподаю иногда в Кулинарной школе, когда группы по кондитерки набираются. Уже отвела 4 курса, сейчас составляю новый, чтобы разнообразить. Еще вот получила задание научиться делать макронсы.

aranart 22 августа 2014 10:16

Абрикосово-лавандовый! Как это вкусно!

eastflower 22 августа 2014 10:28

Ох ,это, действительно вкусно!

manyasha_p 22 августа 2014 10:46

Делала макарушки один раз - не получилось. И пока больше не бралась за этот нелегкий труд)))

eastflower 22 августа 2014 10:51

Мариночка, я бы тоже не бралась, но в школе просят научиться. Дома пока с духовкой надо разбираться, чтобы получить макаронсы.

flamebelle 22 августа 2014 10:56

Леночка, мне кажется, что ты способна покорить любые вершины! Макарон - красавчики!

eastflower 22 августа 2014 10:58

Оксаночка, спасибо за веру! Но я вообще такая трусиха, я столького не умею.

t_brenon 22 августа 2014 11:04

ОЙ, какая красота! И фотки супер!

eastflower 22 августа 2014 12:39

Людочка, спасибо! Боялась их ужасно, казалось, что дунешь и они тут же сплющатся.

nightwishk 22 августа 2014 11:15

Терпение и труд - муку перетрут :-)

eastflower 22 августа 2014 12:43

Спасибо! Я терпеливая, так что мука у нас будет, а что еще нужно для выпечки?

cookonline 22 августа 2014 12:24

С нетерпением жду занятия по ним и спасибо за рецепт)

eastflower 22 августа 2014 12:44

Ирочка, рада буду увидеть тебя.

el_karamel 22 августа 2014 12:39

Они великолепны!...вопрос: у тебя написано,что выпекать при 114С?...

eastflower 22 августа 2014 12:44

Элиночка, спасибо! Подправила, 140С. А как ты на производстве печешь? Или у вас они не входят в меню? Какие самые вкусные начинки? С чем стоит попробовать?

agro_al 22 августа 2014 13:43

Красота какая! Леночка, ты умничка и смельчак! Так отважно штурмуешь высоты! С твоей целеустремлённостью у тебя всё получится! А если про вкусы, то я очень люблю мятные с шоколадным кремом!

eastflower 22 августа 2014 16:28

Мариночка, спасибо! хорошая идея, попробую.

dancedance92 22 августа 2014 16:30

я с ними тоже немного воевала))сейчас ремонт закончим и опять в бой))твои красивенькие)))

eastflower 22 августа 2014 16:33

Ксюшенька, спасибо! Дома буду тоже осваивать, муку уже приобрела.

odinwarrior 22 августа 2014 16:33

Название какое интересное!)

eastflower 22 августа 2014 16:33

Да, их часто с макаронами путают :))

vsetajnoejavnoe 22 августа 2014 17:58

я люблю всё шоколадное, а сама всё боюсь приступить… у тебя коврик специальный для них, с выемками? а на пергаменте обычном пробовала делать?

eastflower 22 августа 2014 19:23

Мы делали на силиконовом обычном. На пергаменте тоже, но профдуховка сильно дует, сдувает их, я не уменьшила вентилятор :((

magdacook 22 августа 2014 19:40

я вообще люблю только шоколадные) и пеку только их)очень красивые получились, Лен!

eastflower 22 августа 2014 22:04

Мариночка, спасибо! А ты какао добавляешь в тесто или растопленный шоколад? Попробую шоколадные.

natapovarenok 22 августа 2014 21:32

Красота!

eastflower 22 августа 2014 22:04

Наташенька, спасибо!

filifera 22 августа 2014 22:55

Лена, действительно красивые макарон получились, молодец! А ты белый краситель в макаронаж не добавляла - а то я смотрю, они у тебя белые-белые…:)

eastflower 22 августа 2014 22:56

Нет, делала без красителя, но они. на самом деле, получились не совсем белые, а с бежевым оттенком.

tania_bondarets 23 августа 2014 00:44

какие они красивые) Лена, а в какой школе?

eastflower 23 августа 2014 15:24

Танечка, спасибо! В кулинарной школе №1, я там преподаю иногда, когда группа набирается.

halynatykhoruk 23 августа 2014 02:53

а что здесь еще отрабатывать?как для меня они уже идеальны!фото изумительное.

sovenok_ksu 23 августа 2014 03:55

Какие они красивые! :) Верхушечки такие ровные, юбочка чудесна! :)

olgavb_osa 23 августа 2014 12:32

Хороши!:-)

eastflower 23 августа 2014 15:19

Оля, спасибо! Вот еще в среду опробую на стабильный результат.

sveta_lucky 23 августа 2014 19:48

Привет! У тебя интересный блог. Меня зовут Света! Я в своем блоге веду записи про форекс. Буду рада взаимному взаимной дружбе!

eastflower 23 августа 2014 19:55

Спасибо! Прости, я форексом не интересуюсь.

sunpolina 24 августа 2014 12:57

Ну ОООООООЧЕНЬ красиво!!!

eastflower 24 августа 2014 20:08

Полиночка, спасибо, родная! В среду пойду еще их тренировать.

Олеся 26 марта 2016 11:48

Лена,здравствуйте полностью с Вами согласна,что лучше один раз увидеть....Я посетила МК по Макарун и они очень этому радат.к доэтого боялась к ним подступиться,а сейчас они у меня получаются почти всегда..Еще раз спасибо Лене за науку!!!

26 марта 2016 19:11

Олеся, спасибо за теплые слова! Макарон капризные, но такие вкусные. Здесь главное - с духовкой договориться и начинку под себя подобрать. Очень рада, что у вас все получается, значит, радость в дом пришла :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast

