Макарон (17 сентября 2014)

Вчера прошло занятие по макаронсам. Занятием довольна и не довольна одновременно, вылезли некоторые косяки, которые надо исправлять, а рада, так как удалось провести практический формат, девочки сами замесили, отсадили, начинили. В общем, для себя отметила пункты, которые надо усовершенствовать. Девочки, дорогие, спасибо, что пришли, а также спасибо за вашу поддержку. Говорила девочкам, что надо подтраиваться под свою духовку,чтобы печь макаронсы. А сегодня решила сама освоить свою. У меня газовая, отдельно купила термометр для духовки.
Так вот, мои макаронсы выпекаются при 140С без конвекции. Лучше получились те, которые высушивались больше всего и на тефлоновом коврике. На бумаге (белом пергаменте) макаронсы сразу же потерали свою круглую форму. Смородиновый ганаш получился слишком густым, так что в следующий раз надо добавлять сливки.



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.
По желанию, можно добавить красители. Я разделила смесь на 2 части, в одну капнула 1 каплю желтого, а в другую -карсного красителя. Перемешать.
Выложить тесто в кондитерский мешок.
Выдавить макаронсы диаметром 3 см насадкой (8мм) на расстоянии друг от друга в шахматном порядке. Дать подсохнуть 30-60 минут, чтобы при касании тесто не прилипало к пальцу.
Выпекать при 140С, без конвекции (домашняя духовка) 15 минут. На 8 минуте переворачивала противень.
С одного боку у меня макаронсы стали трескаться при температуре 160 и 150С, поэтому последний противень выпекала при 140С, все получилось хорошо.
Остудить, выдавить начинку на одну половинку, накрыть второй половинкой.
Сложить в миску и убрать в холодильник на 12-24 часа.

Начинка со смородиной:
180 г темного шоколада
100 г пюре черной смородины
40 г сливочного масла
(нужно добавить сливки, чтобы ганаш не был сильно густой, выдавливать тяжело)

Шоколад растопить, добивать теплое пюре, пробить бледером, добавить сливочное масло, пробить блендером.
Убрать в холодильник застывать.

Ганаш с малиной и белым шоколадом:
250 г белого шоколада
200 г пюре малины без косточек
70 г сливочного масла

Белый шоколад растопить, добавить теплое пюре малины, пробить блендером,

добавить мягкое сливочное масло, пробить блендером. Накрыть пищевой пленкой и убрать на ночь в холодильник застывать.

Комментарии (44)

mrs_home 17 сентября 2014 16:20

Леночка, с почином тебя! очень красивые получились)))Вот видишь, а ты боялась)))Все прекрасно прошло)

eastflower 17 сентября 2014 16:22

Анют, спасибо! Стыдно стало, что девочек учила, а сама не попробовала. Ну, были и потресканные с одного угла. А вот последние самые красивые получились. В общем, надо им дать высушиться хорошо и температура тоже играет свою роль. Лежат сейчас в холодильнике, пропитываются :)) Спасибо за поддержку.

alicomplimenty 17 сентября 2014 16:21

какая красота!!! была бы я в Питере))может освоила бы макаронс))

eastflower 17 сентября 2014 16:23

Спасибо! Пробуй, не бойся, главное - учесть свои ошибки. Девочки, которые постоянно пекут - таких результатов достигают, что самый именитый мастер позавидует :)). Я сама недавно за них взялась, но, чувствую, что это любовь у нас будет долгой :)).

armushik 17 сентября 2014 16:35

Какие красивые,Лена!Как же я их люблю,а мои дети,вообще фанаты.))

eastflower 17 сентября 2014 20:58

Армине, спасибо! Мои тоже любят. Правда, мужу больше нравятся более хрустящие, а детям - более мокрые.

manyasha_p 17 сентября 2014 16:40

Какие классные! Очень хочу научиться их делать.

eastflower 17 сентября 2014 20:59

Мариночка, спасибо! Начинай, они не такие страшные, как кажутся :)) По себе знаю, да, и Аня, посмотрев 2 раза стала их печь.

bigmega_cake 17 сентября 2014 16:45

Столько хотела сделать их, так ни разу и не взялась. Мне кажется это таким сложным процессом и таким дорогостоящим. Так много надо к ним купить:) Но, чувствую, все же когда-нибудь да и решусь на них :)

eastflower 17 сентября 2014 21:01

Очень советую, процесс только в первый раз покажется сложным и долгим. Ну, муку можно сделать самим (промолоть очищенный миндаль или лепестки миндаля), можно и купить. Ну, и термометр кулинарный. Но это не так дорого. Я сама боялась в своей газовой делать, главное - начать делать и не опускать руки. Когда духовку узнаешь, то уже легче делать.

irsenas 17 сентября 2014 16:45

для меня это всё таким сложным кажется!

eastflower 17 сентября 2014 21:02

Ириш, это только кажется. 2 раза сделаешь и уже будешь, как семечки щелкать. Здесь главное четко все отмерить и следовать инструкциям. Ну, и к духовке приспособиться. Я сама боялась их очень. Но, когда начинаешь делать, то руками чувствуешь что и как.

flamebelle 17 сентября 2014 16:54

Леночка, они такие красивые! поздравляю тебя! Это сложный МК, сама знаешь, как капризны эти макаронс! Очень рада за тебя. А сложности, они всегда бывают)))

eastflower 17 сентября 2014 21:03

Оксаночка, спасибо! Да, в первый раз всегда сложно, я рада, что девочки почувствовали руками, увидели ошибки и удачи. Буду счастлива, если МК сподвигнет их сделать дома. Вот меня сподвиг :)).

sunpolina 17 сентября 2014 16:58

Леночка, поздравляю! Чудесные получились, как, прочем, и всегда :)

eastflower 17 сентября 2014 21:04

Полиночка, спасибо! Треснутые не стала фотографировать - несколько крышек потрескались. Дети, правда, и так съели, а меня это кое-чему начило.

agro_al 17 сентября 2014 18:25

Леночка, спасибо тебе за разъяснения!!! Было здорово!

eastflower 17 сентября 2014 21:05

Оля, спасибо за поддержку!!! Рада, что тебе понравилось занятие. Вроде все душевно прошло, смех и шутки помогли разрядить атмосферу :))

para_gn0m0v 17 сентября 2014 22:08

Лена, какие они у теья красивые! Наверно, я все-таки решусь на них.

eastflower 17 сентября 2014 22:10

Оксаночка, спасибо! Решайся, не пожалеешь, они такие вкусные.

tatiana_karpec 17 сентября 2014 22:32

Лена, ты молодец! Макаронс отличные!

eastflower 18 сентября 2014 00:34

Танечка, спасибо! Полюбила их, теперь буду начинки пробовать разные, и муку прикупила.

halynatykhoruk 18 сентября 2014 01:14

Лен,поздравляю с успешным мастер-классом!а по мне,так эти у тебя идеальны.мне б хоть что-то подобное научиться делать.

eastflower 18 сентября 2014 09:02

Галенька, спасибо! В этом деле практика нужна, у меня еще небольшой опыт :)), но я их полюбила, даже начинки любимые появились. Так что буду делать. А ты попробуй, у тебя обязательно все получится и мука у вас есть :))), а у нас с санкциями скоро в продаже не будет испанской и французской, а она мелкая, удобна в использовании. Я молоть не очень люблю - время жалко. Раньше перемалывала, но теперь, когда каждая минута на счету, предпочитаю покупную, хоть и дороже выходит.

vsetajnoejavnoe 18 сентября 2014 08:17

по-моему, это самые правильные и логичные эмоции после ответственного мероприятия :)

eastflower 18 сентября 2014 08:59

Викуль, спасибо! Надеюсь, что девочкам понравилось занятие, а для себя отметила пару моментов, которые надо подправить.

cookonline 18 сентября 2014 13:58

Спасибо огромное) Для меня макаронс открылись с другой стороны теперь, более понятной) И спасибо за приятную обстановку)

eastflower 18 сентября 2014 14:04

Рада, что тебе понравилось. Спасибо, что пришла и подругу привела :)). Макаронсы не сложные, просто надо делать. Я вот сижу и доедаю вчерашнюю партию, чувствую ,еще буду делать :))

nattellla 18 сентября 2014 23:59

Очень здорово получилось! Лен, а что за красители?

eastflower 19 сентября 2014 00:03

Наташенька, спасибо! Красители гелевые, красный и сереневый - наши, российские, а так использую americolor

three_passions 19 сентября 2014 00:17

Леночка, поздравляю с хорошо прошедшим МК! Удачного тебе освоения домашней духовки :) Очень неплохие макаронс получились.

eastflower 19 сентября 2014 00:20

Мариночка, спасибо! Да, теперь уже не так боюсь свою духовку, надо только потренироваться и тепературу подобрать.

agro_al 19 сентября 2014 14:14

В очередной раз убедилась, что это, вероятно, не для моей духовки(У неё вообще не пойми какой температурный режим(Лена, а ты где покупала термометр для духовки? Мжет хотя бы он будет моим спасением. У меня-то горит всё, то наоборот не пропекается, постоянные эксперименты…

eastflower 19 сентября 2014 14:17

Мариночка, в интернет-магазине. Уже давно, года 3-4 назад. У меня она тоже с одного боку больше жарит, просто надо приспособиться. Бисквиты и другую выпечку я без термометра пеку, на глаз и по цвету ориентируюсь. Правда, нужно быть рядом, пока печется.

sovenok_ksu 19 сентября 2014 19:10

Леночка, какие они все же красивые! :) Никогда бы не подумала, что расползутся они или нет зависит и от поверхности, надо же!!! Спасибо за информацию!Когда-то давно делала шоколадные и лимонные, и они даже получились :))) ага, с юбочкой :). Сейчас не могу себя заставить миндальную муку сделать в кофемолке, муторно. Да и с одной стороны уже похолодало, а с другой - отопление еще не дали. Мне кажется, проблемы с ними будут в таких "климатических" условиях :))). Но, может, когда и соберусь с духом :)).

eastflower 19 сентября 2014 19:13

Ксюшенька, я себя тоже не могу заставить сделать муку на макаронсы, такая ленивая стала. Для торта или тарта - могу, а вот для макаронсов купила специально. Анютка говорила, что в дождь делала. Но они капризульки, каждый раз, как на минном поле - взорвуться или нет :)), но они стоят того.

katrin_kivi 20 сентября 2014 09:25

я попробовала макросы, которые с мк! это было безумно вкусно)) от начинки в восторге! вы такую делали, как ты здесь пишешь?

eastflower 20 сентября 2014 09:53

Катенька, спасибо! Да, это с мК начинка осталась, вот решила дома сделать. Мне вдвойне приятно, так как ты знаешь, какими они должны быть :))

a_zhitenskaya 23 сентября 2014 18:53

Лена, спасибо тебе огромное! ты просто волшебница:) я так рада, что побывала на это МК!

eastflower 23 сентября 2014 19:59

Спасибо, что пришла! Приходи на кондитерский курс, вроде в октябре ставят, тоже будет интересно.

anya_gal 26 сентября 2014 10:45

С опозданием поздравляю с МК! Лен, а какой белый шоколад ты покупаешь? А то у нас есть только Линдт, и еще Вальрона Ивуар в плитках за страшные тыщи, вот думаю, может еще поискать варианты. Линдт очень сладкий, приторный.

eastflower 26 сентября 2014 12:21

Аня, спасибо большое! Я покупаю csllebaut (по цене и качеству устраивает вполне), есть еще Lucer, но в него надо добавлять какао-масло, очень уж густой, не так легко работать. В последнее время беру 2.5 кг callebaut.

20 декабря 2014 23:14

Dear elena, Thank you so much for posting this difficult recipe. I tried 1/3 of the dough though and failed twice - both times the skirt wouldn't show. What could be the problem? U said I'd have to use two portions of the protein. I wasn't sure if I have to shake both of them till they're stiff. I did it with the first one, too - was that wrong? Could this be why they're so airy(they've little blisters, I'd like to show u, but I don't know where I can post u a photo)? But why don't the skirts show? Same reason? My oven had 150 degrees, so that must have been alright. I'd be very happy for an answer, as we're making them for Christmas (: The photos of your macarons are very pretty. Best regards! Xenia

eastflower 20 декабря 2014 23:35

Hello! If the skits don't appear, may be you might increase the temperature (may be 155C may be 160). I bake in gas oven, and 140C is enough for macaron, sometimes they wanted to burst and then I opoen the oven for some seconds. I wisk only one part of whites, another whites just mix with almond and sugar powders.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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