# Макарон черника - лаванда (19 января 2015)

Давненько я дома не пекла этих малышей. В школе все ясно, духовка профессиональная, температура подобрана, рецепт хороший.
А вот дома у меня газовая духовка, поэтому выпекать макарошки - всегда по-новому. Но в этот раз решила покорить духовочку. Были и испорченные ( 5 штук потрескались), но остальные вышли замечательно.
А какие же они вкусные через 48 часов - тают во рту, хрустящий верх и нежная мякотка. жаль, не сообразила сфотографировать.
Так что, не бойтесь экспериментировать с вашей духовкой, в конце концов, вы ее победите. В моем случае, я не отхожу от духовки. Как вижу, что собираются взрываться (верх начинает куполообразно подниматься), я быстро приоткрывают дверцу, держу ее где-то секунд 30-40 , чтобы холодный воздух не давал подниматься. В это время макарон сцепляются с ковриком и уже не поднимаются. В общем. " танцы с бубунами". Потом уже подсушивию до готовности.




**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. Температуру выпечки надо подобрать индивидуально ( у вас может быть 160, 170 или 180С), все зависит от вашей духовки.

*начинка черника-лаванда:*
125 г белого шоколада
100 г пюре черники
небольшая щепотка сухих цветов лаванды
35 г сливочного масла

Белый шоколад растопить. Пюре черники нагреть с лавандой (лаванду добавляйте по вкусу). вылить на шоколад. Пробить блендером.
Добавить сливочное масло.
Накрыть пищевой пленкой, чтобы она покрыла шоколад. Охладить в холодильнике 24 часа.

Выдавить на готовые крышечки макарон. У меня этого количества начинки хватило точно на всю порцию макарон.
Начиненный макарон убрать в холодильник на 24 часа, но лучше на 48, они становятся еще вкуснее.
приятного




## Комментарии (48)

**wowcook** 19 января 2015 15:05

Красота какая!А я всё никак не осмелюсь)))

**eastflower** 19 января 2015 15:14

Оленька, спасибо! Решайся, не пожалеешь, здесь главное - решиться и бить в цель. Как почувствуешь духовку, все будет легче.

**natapovarenok** 19 января 2015 15:12

Идеальные!)

**eastflower** 19 января 2015 15:14

Наташенька, спасибо! Мне кажется, в этом деле всегда есть куда стремиться. Как насмотрюсь ленту, понимаю, что еще учиться и учиться. Главное, что это нравится и в радость :)

**evanka23** 19 января 2015 15:17

Елена, скажите, а где вы в Питере покупаете миндальную муку?

**eastflower** 19 января 2015 15:23

в магазине "Золотой грошик"

**olgavb_osa** 19 января 2015 16:08

Очень красивые, цвет потрясающий!)

**eastflower** 19 января 2015 16:18

Оля, спасибо!

**aranart** 19 января 2015 16:28

Очень красивые)

**eastflower** 19 января 2015 17:31

Дарик, спасибо!

**aerolga** 19 января 2015 17:03

у меня тоже духовка газовая, старая, без термостата, правый ближний угол горит и левый дальний белый еще)))) но Марина Табанакова мне как-то сказала что у нее точно такая же и она приноровилась) а я все не решусь, хотя вся семья любит Макароны.Лена, а муку миндальную где берешь? сней тоже говорят не со всякой получается, и дополнительно к танцам с бубнами у духовки прибавляются еще и танцы с выбором муки)))

**eastflower** 19 января 2015 17:30

Оля, привет! У меня тоже без термостата, но я купила термометр, чтобы знать. Здесь главное - бить и не опускать руки. Муку покупаю в магазине "Золотой грошик", ,сначала пекла на французской (она мелкая), потом на испанской, а сейчас на российской "Ля карт", нормальная, правда, могут быть крупные кусочки при просеивании. Главное, чтобы она не была влажной (когда сжимаешь руками, должна рассыпаться), если влажная, подсушить немного. Пакет каждый раз хорошо закрывать, я пользуюсь икеевскими зажимами для пакета.

**sunpolina** 19 января 2015 17:13

чудесные :)

**eastflower** 19 января 2015 17:31

Полиночка, спасибо! Сама довольная :))

**lanochka08** 19 января 2015 17:37

Красота просто! Очень хочу попробовать это чудо..Раз даже пробовала испечь- муку сама молола..не получились..Больше и не решаюсь..Духовка старая.. Вот все же склоняюсь к мысли заказать в инете муки и еще раз попробовать)))Edited at 2015-01-19 12:38 pm (UTC)

**eastflower** 20 января 2015 10:33

Светочка, спасибо! Пробуй, здесь главное - духовку свою понять. Сейчас мука сильно подорожала, мне директор сказал, он на занятие заказывает. Если будешь делать сама, делай из миндальных хлопьев, они легко перемалываются.

**armushik** 19 января 2015 18:25

Красота-то какая!

**eastflower** 20 января 2015 10:34

Армине, спасибо!

**agro_al** 19 января 2015 18:28

Какой насыщенный цвет! Загляденье!

**eastflower** 20 января 2015 10:34

Мариночка, спасибо!

**magdacook** 19 января 2015 18:58

очень красивое фото!ну и макароны)))

**eastflower** 20 января 2015 10:34

Мариночка, спасибо! Это у нас солнечный день выдался, сразу все и получается :))

**natavera15** 19 января 2015 21:55

ШИКАРНЫЕ)

**eastflower** 20 января 2015 10:35

Наташенька, спасибо!

**podkolenochka** 19 января 2015 23:49

Леночка, какой цвет! Просто восхитительные!У меня все никак руки не дойдут…

**eastflower** 20 января 2015 10:35

Ленчик, спасибо! Думаю, раз попробуешь и уже не сможешь не делать :))

**nimfeechka** 20 января 2015 01:36

Красотульки! Просто идеальные! Как вот только их полюбить..)) Я только люблю ими любоваться.

**eastflower** 20 января 2015 10:36

Алесенька, не знала, что ты их не любишь. Видела, какие ты красивые делала. Оказывается, не ешь :)), а мне нравятся, особенно после 2-х дней созревания.

**larik_malasha** 20 января 2015 01:44

они просто ИДЕАЛЬНЫЕ у тебя! Супер!

**eastflower** 20 января 2015 10:36

Ларисочка, спасибо! Этими очень довольна, до этого юбочки были малюсенькие.

**t_brenon** 20 января 2015 01:56

красотули

**eastflower** 20 января 2015 10:37

Людочка, спасибо, дорогая! Рада тебя видеть :)

**tania_bondarets** 20 января 2015 02:11

Лена, они уже идеальные

**eastflower** 20 января 2015 10:37

Танюшка, спасибо! Теперь хочу начинки новые опробовать.

**sago_cuisine** 20 января 2015 12:30

красавчики!

**eastflower** 21 января 2015 14:26

Светочка, спасибо!

**liligorina** 21 января 2015 02:28

Суперско получились! Как замешивала? ))) Как на МК или по старому?:)) Я что-то не прям совсем давно их не делала. Собираюсь вот в ближайшее время сделать ))Edited at 2015-01-20 09:28 pm (UTC)

**eastflower** 21 января 2015 14:19

Замешивала по-старому. Мне как-то так удобнее, объем-то небольшой. Может, когда много в чаше удобнее. А так, ручками быстро получается. Да, они вкусняшки. Ребенок заказал с манго и маракуйей, увидел, что я пюре маракуйи купила, все не успокоится, хочет попробовать :). а ты с чем будешь делать?

**lada_matushka** 21 января 2015 08:56

Меня как раз сегодня спрашивали как сделать макарошки… вот думаю воспользоваться твоим рецептом для эксперимента.А сколько штук получается с такого замеса?

**eastflower** 21 января 2015 14:23

Оля, со 150 г муки получаетс 30-33 шт в зависимости от размера. Если это много, можешь уменьшить или готовые и начиненные заморозить в контейнере. А потом при необходимости доставать.

**anya_gal** 21 января 2015 11:30

Леночка, дорогая, спасибо за рецепт!!! Я как раз сделала половинки макаронс фиолетового цвета и заморозила (белки оставались, не выкидывать же :)), а рецепта ганаша у меня не было… Скажи пожалуйста, после пробивания блендером цветки лаванды совсем не чувствуются? Я боюсь их текстуры и того, что со временем вкус лаванды будет усиливаться, он всё же очень мощный…)

**eastflower** 21 января 2015 14:25

Анечка, рада, что понравились. Ты можешь цветки положить в готовое пюре, нагерть его, дать немного постоять и процедить, тогда можешь не бояться, что вкус станет сильнее. Я кладу немного, чтобы был легкий аромат. Цветочки не чувствуются, даже, если их не пробить блендером. Аромат, конечно, становится чуть сильнее, но не сильно. Я вчера брала на эту порцию ганаша где-то четверть чайной ложки лаванды.

**home_bread** 21 января 2015 17:03

Очень классные получились)) А я все никак не соберусь))

**eastflower** 21 января 2015 17:05

Спасибо! Попробовав раз ,уже не будет так страшно. Я бы на них тоже долго бы не решалась, так школа просила их научиться делать.

**agro_al** 21 января 2015 18:36

помню-помню похожие на МК.Лен, очень модный цвет)))

**eastflower** 21 января 2015 18:51

Оленька, спасибо! Вчера на занятии их тоже делали, девочкам понравились.

**rina_bel** 14 июля 2015 22:51

Лена, а вы не пробовали добавлять в меренгу винный камень и немного сухого белка? Говорят, это стабилизирует ее, и к тому же сложнее перевзбить. Я боюсь, что со своим более чем скромным опытом не оценю разницы, но очень интересно, так ли это!))

**eastflower** 15 июля 2015 00:54

здравствуйте! Не пробовала, но хочу попробовать.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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