Макарон (7 июня 2015)

Вчера опробовала свою новую духовку на этих маленьких капризных, но вкусных пирожных.
Первая партия провалилась. Варила сироп до 118С, ужасно тяжело работать после 114С. Ну, и температурный режим надо подбирать отдельно. Все поднялось хорошо, но при вынимании, они осели - не допекла.
Сразу же решила опробовать свой рецепт, который я всегда использую.
Первый противень выпекала при 140С - повзрывались немного.
Зато 2 и 3 противень идеально пропеклись при 135С одновременно и без сушки.
Также было интересно опробовать начинки с пектином. Уваривала долго - в рецепте надо варить до 103С, это занимаемт минут 10-15.
Получились очень вкусными, с кислинкой. Для себя бы я сделала начинку манго-маракуйя более кислой, но моим понравился и такой вариант.
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".
Макарон с черной смородиной



Ингредиенты:

макарон:

150 г миндальной муки

150 г сахарной пудры

55 г белков

150 г сахара

50 г воды

55 г белков

15 г сахара

желтый краситель

Просеять миндальную муку с сахарной пудрой.

Сварить сироп до 114С, начать взбивать 55 г белков с 15 г сахара. Готовый сироп вылить в белки, взбить до остывания до 35С.

В миндальную смесь добавить 55 г белков, размешать. Добавить 1/3 меренги, краситель, размешать. Добавить оставшуюся меренгу. Перемешивать лопаткой. Тесто должно спадать с лопатки и хвостики должны расходиться. Будьте осторожными!!! не перемешайте тесто, она станет жидким и при выпекании

может растрескаться и образуется полость.
Тесто выложить в кондитерский мешок с насадкой 8мм. Выдавить круги 3-4см.
Немного побить противень снизу рукой, чтобы хвостики разошлись.
Оставить подсохнуть, чтобы образовалась корочка.
Выпекать при 140С (у каждой духовки своя температура) 12-16 минут. Остудить, снять с пергамента.
У меня конвекционная духовка - обдув не отключается, поэтому я выпекала при 135С 12 минут.

Начинка с черной смородиной:
250 г пюре черной смородины
112 г сахара
4 г пектина NH

Сахар смешать с пектином.
Пюре нагреть до 40С, всыпать сахар с пектином, хорошо размешивая. Варить до 103С. Остудить в холодильнике.
Выдавить на крышечки, закрыть. Готовые макарон убрать в холодильник на 12 часов (миску накрыть пищевой пленкой или убрать в контейнер).
Приятного чаепития!



Комментарии (25)

rusudan2 7 июня 2015 19:16

Шикарные!!Лена, где пектин достаешь?если не секрет, а то у меня уже заканчивается.Поздравляю с новой духовкой!! какую взяла?

eastflower 7 июня 2015 20:49

Спасибо! Мне из Франции привезли, у нас его трудно достать, только в Москве Кислицын продает.

rusudan2 7 июня 2015 21:02

Да, про Кислицина знаю)

lily_rocha 7 июня 2015 20:55

Когда читаю о сложности приготовления этих красавцев, чётко понимаю не моЁ, даже пробовать не буду))Лена, твои обворожительны…что-то есть в этих незамысловатых печеньках, притягивают))

eastflower 7 июня 2015 21:24

Юля, попробуй, они завоюют твое сердце! Очень вкусные, тают во рту, особенно после 48 часов в холодильнике. Правда, эти не до жили :))

lily_rocha 7 июня 2015 21:27

не……пока не готова))я пробовала покупные, вроде хорошие брала, ну не произвели они на меня такой восторг, что бы с ними столько возиться и добиваться "юбочки" правильной))

eastflower 7 июня 2015 21:29

Покупные не произведут :)). Я здесь оп совету пошла пробовать в одной из лучших кондитерских в Питере - осталась недовольна. В общем, это только, когда сама попробуешь. А юбочки быстро получатся, температуру подобрать и все. Не там все страшно :)). но это на любителя.

filifera 7 июня 2015 22:40

Лена, макарон идеальные, поздравляю! Насчет "покупные не произведут": еще как произведут, если куплены в правильном месте.:) Правда, у нас таких мест не знаю, возможно, надо больше пробовать.;) А зачем в начинку обязательно пектин NH? Ведь это практически мармелад, только сахара меньшее количество - а для мармелада всегда используют желтый пектин (яблочный).

eastflower 7 июня 2015 22:43

Леночка. спасибо! Хочу попробовать Эрме, чтобы понять о чем все говорять :)). На счет NH- думаю, что консистенция здесь важна. Думаю, что с обычным, мармелад застынет и трудно будет его выдавливать. Не пробовала сама, может, и хорошо все будет.

filifera 8 июня 2015 00:05

Лена, если будешь пробовать у Эрме (или закажешь, чтобы привезли), очень рекомендую Celeste - действительно божественные!:) У других парижских кондитеров тоже есть очень достойные варианты (очень понравился Mango у Hugo&Victor, у Sakaharu Aoki - с черной смородиной, у Poushkine какой-то вариант, уже не помню.:)По поводу пектина: на мой взгляд (возможно, я ошибаюсь), разную плотность эти пектины не дают, отличие только в возможности повторного нагрева у NH. А чтобы мармелад не схватился в плотный монолит, который не выдавить, служит меньшее количество сахара, и уваривают его до меньшей плотности, чем положено варить мармелад (там 105-106). Но вообще-то надо бы мне, конечно, это утверждение проверить на собственной практике...:)

filifera 8 июня 2015 00:11

Да, вот еще вспомнила свой опыт (давно не делала мармелад, кое-что уже подзабылось): были у меня случаи, когда по какой-то причине уваривала не до такой плотности, как положено. После разливания по формочкам мармелад какое-то время оставался довольно жидким, т.е. если верхнюю пленку снять, то под ней была такая колыхающаяся масса.:) Приходилось выдерживать его чуть ли не неделю, чтобы он наконец-то стал "правильным".;)

eastflower 8 июня 2015 09:39

Ага, поняла. Поэтому, видно, используют рефрактометр, чтобы точнее было. Как я о нем уже мечтаю :))

eastflower 8 июня 2015 09:38

Леночка, спасибо за советы!!! Надеюсь, удастся как-нибудь опробовать макарон от французских шефов (толкаю мужа в бок, хочу в Париж, но он понимает во что выльется эта поезда, так что пока временит :))). А по поводу мармелада надо проверить. Самой интересно стало.

liligorina 8 июня 2015 01:11

Супер! Хорошо, что у тебя теперь такая духовка, да?))

eastflower 10 июня 2015 17:09

Спасибо! Я ее давно присматривала, в основном для печений, чтобы время сэкономить, но, оказалось, что и для макарон хорошо идет. Осталось проверить сдобу, заварные и бисквиты.

cedarusdeodora 8 июня 2015 02:28

С духовкой и пироженками!

eastflower 8 июня 2015 09:42

Спасибо огромное! О духовке давно мечтала, теперь надо еще протестировать на другие виды теста.

sunpolina 8 июня 2015 13:27

Какие лапули :)

eastflower 10 июня 2015 17:08

Спасибо!

halynatykhoruk 9 июня 2015 20:48

идеальные,даже у нас в магазине хуже продают!Лен-ты супер мастер!

eastflower 10 июня 2015 17:08

Галенька, спасибо! Я стараюсь и учусь :))

olya_rusakova 7 августа 2015 21:05

Желаю провести отличные выходные! :)

eastflower 7 августа 2015 22:10

Спасибо большое! Вам тоже хорошо отдохнуть :))

Евгения 30 марта 2016 06:39

Леночка, скажи пожалуйста, вот такие начинки не размакивают сам macarons? Мне оооочень нравятся кисленькие вкусы, но все что без шоколада портит сами печеньки - они мокрыми становятся до самой наружи((((

31 марта 2016 13:50

Евгения, именно эти начинки мы увариваем хорошо, поэтому сильно не дают размокнуть.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

