Макарон манго-маракуйя (7 июня 2015)

Вторая начинка манго-маракуйя стала фаворитом у детей. Вот пишу, а этих макарон уже нет :))
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Начинка манго-маракуйя:
200 г пюре маракуйи

225 г пюре манго
250 г сахара
6 г пектина NH

Сахар смешать с пектином.
Пюре нагреть до 40С, всыпать смесь сахара с пектином, размешать. Помешивая, варить до 103С.
Остудить и дать застыть в холодильнике.
Начинить макарон. Готовые макарон убрать в холодильник на 12 часов.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

> **irsenas** 7 июня 2015 22:33
> какие яркие!

> **eastflower** 7 июня 2015 22:39
> Ирочка, спасибо! Так понравились, что их уже нет :)

> **liligorina** 8 июня 2015 01:08
> Очаровашки!!!)) Что-то я давно не делала их… Прям захотелось глядя на твои и сразу заказала пюрешки нужные)))

> **eastflower** 8 июня 2015 09:40
> Лиля, спасибо! Рада, что захотелось. У тебя классные получаются. Мне тоже надо заказать. Эх, только вот морозилку надо разгрузить. Надо торты сделать, а она у меня вся заполнена. Теперь вторая хотелка - второй холодильник. Не знаю, правда, куда его ставить.

> **agro_al** 8 июня 2015 11:15
> Какие красавцы! Я вот их до сих пор побаиваюсь делать самостоятельно. Нужно ехать к тебе на мастер-класс))

eastflower 8 июня 2015 13:03

Мариночка, привет! Если удастся встретиться, выбери день, научу.

agro_al 8 июня 2015 13:51

Было бы здорово!

lifetastesgreat 8 июня 2015 20:13

Леночка, какой цвет шикарный!!!

eastflower 8 июня 2015 20:43

Анечка, спасибо! Детям очень понравились.

imungu 8 июня 2015 22:24

Идеальные

eastflower 8 июня 2015 22:33

Ирочка, спасибо!

natalikka 9 июня 2015 12:49

Так, а макарон на итальянкой делаешь и просто краситель добавляешь?Если у меня будет обычный пектин, надо еще что-то добавлять и пропорции какие?PS А я скоро швейцарскими рецептами буду делиться) Швейцарской меренги наелась!

eastflower 9 июня 2015 13:52

макарон на итальянской, краситель кладу, когда первую часть меренги в миндальную массу с яйцом добавляю.На счет обычного пектина не подскажу - не пробовала. Попробуй в 1.5 раза увеличить. Жду твоих рецептов :))

9 июля 2015 18:21

Очень вкусные. Их всегда бывает мало.

eastflower 9 июля 2015 18:25

Точно, макарон много не бывает. Хотя на занятиях спрашивают, куда деть лишние (хе-хе, лично у меня таковых нет).

Narine Hovhannisyan 13 августа 2015 17:08

какой прекрасный цвет у макарун ,я представляю какой вкус!

Елена 16 сентября 2016 05:19

А можно без сахара делать начинку ?половинки и так очень сладкие)

3 октября 2016 17:04

Елена, без сахара пектин работать не будет, не будет консистенции. Если сладко, берите фрукты более кислые.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast