

французский десерт Macaron

Инструкция по приготовлению

- 1** Один пакетик сухого белка развести в 25 г. воды температурой 30...35°C.. Перемешать и оставить до полного растворения (около 10-15 мин.).
- 2** Второй пакетик сухого белка развести в другой емкости аналогично.
- 3** Смешать мучку и сахарную пудру. Сюда же добавить первый разведенный сухой белок, не перемешивая. Это **смесь №1**.
- 4 Приготовление сиропа.** В сотейник залить 20 г. воды и засыпать сахар. Варить сироп на среднем огне до температуры 118°C.
- 5 Взбивание меренги.** Одновременно с приготовлением сиропа необходимо начать взбивание второго разведенного белка миксером на СРЕДНЕЙ скорости, добавив маленькую щепотку соли.
- 6** Не прекращая взбивание залить быстро тонкой струйкой кипящий сироп, увеличив до максимальной скорости миксера. Взбивать в течение 3 мин. до образования плотной не текучей массы.
- 7** Добавить полученную меренгу к **смеси №1**. Равномерно перемешать.
- 8** Полученную массу переложить в кондитерский мешок и отсадить на противень, покрытый пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Рекомендованный диаметр заготовок 4 см.
- 9** Оставить отсаженные заготовки при комнатной температуре на 30-60 мин до появления корочки (прикоснувшись пальцем к отсаженным макаронам, тесто не должно прилипнуть).
- 10** Выпекать при температуре 150-160°C в течение 10-12 мин. Уже на 3-4 мин. должна появиться характерная юбочка.
- 11** Полученные печенья снять с противня только после полного остывания.

Для декоративного оформления Вы можете использовать различные начинки, пищевые красители, посыпки, глазурь и т.д.

Приятного аппетита!

Готовые сухие смеси
для приготовления французских пирожных

Macaron



из семян
подсолнечника



из кокоса



из кешью



из фундука



из семян
тыквы



из миндаля

