


MACARONS



MACARONS

Kas ir macarons?

Macarons ir mandeļu miltu bezē cepumi, kuri radušies Francijā un ir pazīstami jau no visuslaikiem. Francijā joprojām tiek gatavoti tradicionālie macarons daudzos dažādos variantos, visizplatītākie no tiem ir krāsainie makroone nelielu dubulto bezē kūciņu veidā kuras ir pildītas ar dažādiem krēmiem.

3-5 centimetrus lielo macarons pildījums tradicionāli sastāv no visdažādāko garšu sviesta krēmiem, pralinē pildījuma vai marmelādes kas tiek iepildīta ar konditorejas maisiņu starp macarons virsējo un apakšējo kārtiņu. Venēcijas izcelsmes vārds *macarone* vai *maccherone* nozīmē viegla, smalka, mīksta mīkla.

Mandeļu bezē ir mīksts, krēmīgs ar pārsteizoši gludu plānu garoziņu un mutē ātri kūstošs.



Sviesta krēma pildījums

Mīksts mandeļu bezē

Gaisīga gluda garoziņa



Macarons pamatrecepte

1000 g Macarons, bāzes maisījums
macarons pagatavošanai
190-200 g ūdens, ~20 °C

Pagatavošana

- Sastāvdaļas putot mašīnā ar rupjo lāpstiņu lielā ātrumā 4 minūtes.
- Masu ar konditorejas maisiņu un 10 izmēra apaļo uzgali izlikt uz ar cepamo papīru izklātas plāts kā mazas piciņas (~5 g porcijās).
- Ļaut masas piciņām ~30 minūtes sacietēt.
- Cept.

Cepšana

- Konvencijas krāsnī: 150 °C temperatūrā ~18-19 minūtes (gaisa cirkulācija zemā līmenī).
- Cepeškrāsnī: 155 °C temperatūrā ~18 minūtes.
- Mini cepeškrāsnī: 130 °C temperatūrā ~14-15 minūtes.

Norāde

1200 g masas var pagatavot ~240 macarons pamatnītes, t.i. 120 divpusējos macarons. Viena macarons pamatnīte pēc cepšanas sver ~4,5 g.

Norādījumi pildījumu pagatavošanai (katrā makroone ~3 g)

| Garšas | Bāzes pildījums | Garšas iegūšanai | Dozēšana/pildījumam kg |
|--------------------|-------------------|-------------------------|------------------------|
| Avene | sviesta krēms | Deserta pasta Avene | 60 g |
| Citrons | sviesta krēms | Deserta pasta Citrons | 60 g |
| Āpelsīns | sviesta krēms | Deserta pasta Āpelsīns | 60 g |
| Šokolāde | Schokobella-krēms | - | - |
| Lazdu rieksti | sviesta krēms | Lazdu riekstu pasta | 100 g |
| Pistācijas rieksti | sviesta krēms | Pistacchio Italia | 100 g |
| Moka | sviesta krēms | Deserta pasta Moka | 60 g |
| Piparmētra | sviesta krēms | Pasta Menta Verde | 60 g |
| Kanēlis | sviesta krēms | Balt-Exclusiv, kanēlis | 20 g |
| Cointreau | Schokobella-krēms | Royal Cointreau | 100 g |
| Marc de Champagne | sviesta krēms | Royal Marc de Champagne | 100 g |
| Rums | Schokobella-krēms | Caribia, ruma esence | 3-5 g |
| Amaretto | sviesta krēms | Royal Amaretto | 100 g |

Macarons krāsošana

Macaron masu var krāsot ar pārtikas krāsvielām. Dozējot krāsvielu var iegūt vēlmēm atbilstošu krāsas intensitāti.

Krāsu sajaut ar ūdeni un putot kopā ar macarons masu.

Schokobella-krēma pamatrecepte

1000 g Schokobella tumšā,
pralinē krēms deko-
šanai, pildījumiem un pārklāšanai
500 g sviests

Gaisīgi
uzputot.

leteikumi, saglabāšanai un dekorēšanai

Macarons nav vienkārši pagatavojami jo ir rūpīgi jāievēro recepte un precīzi jāseko līdzī cepšanas temperatūrai un laikam.

- Sacietēšanai noteikti jāatvēr paredzētais laiks, jo pretējā gadījumā macarons garoziņa var saspīlēties.
- Pēc izcepšanas macarons ir jāatdzesē un tikai tad jāpilda ar pildījumu un tad jānovieto vēsumā.
- Nepieciešamības gadījumā macarons pamatnītes pēc izcepšanas, līdz dekorēšanai, var ievietot saldētavā.

Dekorēšana

Macarons var dekorēt dažādi:

- pirms cepšanas var apbārstīt ar **kakao** vai kafijas pulveri;
- pēc izcepšanas pārklāt ar **Mohrenglanzi** glazūru vai **Gold Sparkle** zelta želeju vai macarons pat iegremdēt pilnībā glazūrā vai želejā;
- var apbirdināt ar kapātiem **pistācijas riekstiem**, **mandelēm**, **šokolādes pārslām** vai **šokolādes skaidiņām**;
- izveidot dekoratīvus zīmējumus (piemērām, zvaigznītes);
- ...ļaujieties savas fantāzijas lidojumam!

