


MACARONS



MAKROONID

Mis on makroonid?

Makroonid on prantsuse päritolu mandlijahu-beseeküpsised, mida tuntakse juba keskajast saadik. Prantsusmaal tehakse traditsioonilistest makroonidest palju erinevaid variante, neist levinuim on värviline makroon väikse besee-topeltkoogi kujul, mille täidiseks on mitmekülgne kreemikiht.

3-5 sentimeetri suuruse makrooni täidis koosneb tavaliselt kõige erinevamate maitsetega võikreemist, pralineetäidisest või marmelaadist ja see pritsitakse ka makroonipõhja vahele pritskotiga.

Veneetsia päritolu sõna *macarone* või *maccherone* tähendab peent taigent.

Mandlibesee on imeõhukese sileda kooriku all pehme, niiske, kreemjas ja sulab suus kiiresti.





Makroonide põhiresept

1000 g Macarons, baassegu makroonide valmistamiseks
190-200 g vesi, -20 °C

Valmistamine

- Koostisaineid vahustada masinas jämeda laba kiirel käigul 4 minutit.
- Mass pritsida ümartüllega nr 10 küpsetuspaberiga kaetud plaadile (~5 g portsjonid).
- Lasta pritsitud massil ~30 minutit taheneda.
- Küpsetada.

Küpsetamine

- Konteinerahjus: 150 °C juures ~18-19 minutit (ringlev õhk madalaimal tasemel).
- Korrusahjus: 155 °C juures ~18 minutit.
- Miniahjus: 130 °C juures ~14-15 minutit.

Vihje

1200 g massist saab ~240 makroonipõhja, st 120 kahepoolset makrooni. Üks makroonipõhi kaalub pärast küpsetamist ~4,5 g.

Juhised täidiste maitsestamiseks (igale makroonile ~3 g)

Maitseuund	Baastäidis	Maitsestamiseks	Doseering/täidise kg
Vaarikas	võikreem	Dessertpasta Vaarikas	60 g
Sidrun	võikreem	Dessertpasta Sidrun	60 g
Apelsin	võikreem	Dessertpasta Apelsin	60 g
Šokolaad	Schokobella-kreem	-	-
Sarapuupähkel	võikreem	Sarapuupähkclipasta	100 g
Pistaatsiapähkel	võikreem	Pistacchio Italia	100 g
Moka	võikreem	Dessertpasta Moka	60 g
Piparmünt	võikreem	Pasta Menta Verde	60 g
Kaneel	võikreem	Balt-Exclusiv, kaneel	20 g
Cointreau	Schokobella-kreem	Royal Cointreau	100 g
Marc de Champagne	võikreem	Royal Marc de Champagne	100 g
Rumm	Schokobella-kreem	Caribia, rummiessents	3-5 g
Amaretto	võikreem	Royal Amaretto	100 g

Makroonide värvimine

Makroonimassi saab värvida toiduvärvidega. Doseerida võib vastavalt värvi soovitud intensiivsusele.

Värv segada veega ja vahustada koos makroonimassiga.

Schokobella-kreemi põhiresept

1000 g Schokobella tume, pralineekreem garnee-ringuks, täidiseks ja katteks	 Õhuliseks vahustada.
500 g või	

Juhised töötlemiseks, säilitamiseks ja kaunistamiseks

Makroone ei ole väga lihtne valmistada, sest retsepti, küpsetustemperatuuri ja -aega peab väga täpselt jälgima.

- Taheneda tuleb kindlasti lasta ettenähtud aja, muidu makroonide pind lõheneb.
- Pärast küpsetamist lasta makroonidel jahtuda, seejärel täita ja jahedasse panna.
- Makroonipõhjad võib pärast küpsetamist kuni kaunistamiseni ka sügavkülma panna.

Kaunistamisest

Makroone võib kaunistada erinevalt:

- enne küpsetamist üle puistata **kakao** või kohvipulbriga;
- pärast küpsetamist katta need **Mohrenglanzi** glasuuriga või **Gold Sparkle** kuldse želeega või makroonid glasuuri/želeesse kasta;
- raputada peale hakitud **pistaatsiapähkleid**, **mandleid**, **šokolaadihelbeid** või **-laaste**;
- pritsida peale kaunistusi (nt tähttüllega);
- ...laske fantaasial lennata!

