

TPT makroonipõhi

Põhiretsept 1 kg jaoks



TPT Macaron Pariani.....	374 g – 37,37%
Vesi 1	149 g – 14,95%
Albuwhip Sosa (1)	10 g – 1,05%
Suhkur	187 g – 18,68%
Vesi 2	187 g – 18,68%
Vesi 3	82 g – 8,22%
Albuwhip Sosa (2)	10 g – 1,05%

1. Sega vesi 1 ja Albuwhip 1 ja vahusta. Sega valminud segu ja Pariani TPT, et valmistada martsipan.
2. Eraldi sega vesi 3 ning Albuwhip 2 ja vahusta.
3. Sega potis suhkur ja vesi 2 ning kuumuta temperatuurini 118 °C. Vala siirup aeglaselt eelmises sammus valmistatud segu hulka ning jätka segamist keskmisel kiirusel, kuni moodustub besee.
4. Kui besee temperatuur on 50 °C võta see miksrist välja ja sega käsitsi esimese segu hulka, kuni mass on täielikult ühtlane.
5. Pärast makroonide vormimist koputa plaati tugevalt vastu kõva pinda, et eemaldada taignast õhumullid. Jäta toatemperatuurile umbes 30ks minutiks kuivama. Makroonid on küpsetamiseks valmis siis, kui sõrm ei jää nende pinda puudutades taigna külge kinni.
6. Küpseta temperatuuril 155 °C 15-16 minutit (ringlev õhk madalaimal tasemel).