

TPT migdolinių miltų Macarons pagrindas

Pagrindinis receptas 1 KG



<u>TPT Macaron Pariani</u>	374 g – 37,37%
<u>Vanduo 1</u>	149 g – 14,95%
<u>Albuwhip Sosa (1)</u>	10 g – 1,05%
<u>Cukrus</u>	187 g – 18,68%
<u>Vanduo 2</u>	187 g – 18,68%
<u>Vanduo 3</u>	82 g – 8,22%
<u>Albuwhip Sosa (2)</u>	10 g – 1,05%

1. Sumaišykite vandenį 1 su Albuwhip 1 ir išplakite. Sumaišykite su TPT, kad pagamintumėte migdolų masę.
2. Atskirai sumaišykite vandenį 3 su Albuwhip 2 ir išplakite.
3. Puode sumaišykite cukrų su vandeniu 2 ir kaitinkite iki 118 °C. Lėtai pilkite sirupą į išplaktą vandens ir Albuwhip masę ir toliau maišykite vidutiniu greičiu, kol susidarys morengas.
4. Kai morengo temperatūra pasieks 50 °C, išimkite jį iš plaktuvo ir rankomis įmaišykite į pirmąjį mišinį, kol masė taps visiškai vientisa.
5. Suformavę sausainius, trinkelėkite skardą į kietą paviršių, kad iš tešlos pasišalintų oro burbuliukai. Palikite džiuči kambario temperatūroje maždaug 30 minučių. Macarons paruošti kepti tada, kai palietus tešlą pirštu ji nebekimba prie piršto.
6. Kepkite 155 °C temperatūroje, be ventiliatoriaus arba su kuo mažesne ventiliacija. Kepimo laikas 15-16 min