

TPT makarūnu bāze

Pamatrecepte 1 KG



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

1. Sajauc ūdeni 1 ar Albuwhip 1 un saputo. Sajauc ar TPT, lai pagatavotu marcipānu.
2. Atsevišķi sajauc ūdeni 3 ar Albuwhip 2 un saputo.
3. Katlinā sajauc cukuru ar ūdeni 2 un uzvāra līdz 118 °C. Lēnām lej sīrupu saputotajā ūdens un Albuwhip maisījumā un turpina putot vidējā ātrumā, līdz izveidojas bezē.
4. Kad bezē temperatūra sasniedz 50 °C, izņem to no miksera un ar karoti iemaisa pirmajā maisījumā, līdz viss ir pilnībā viendabīgs.
5. Pēc makarūnu izspiešanas vairākas reizes uzsit cepšanas plātņi pret cietu virsmu, lai atbrīvotu masā esošo gaisu. Atstāj istabas temperatūrā apzūt aptuveni 30 minūtes. Makarūni ir gatavi cepšanai, kad mīkla nelīp tiem pieskaroties ar pirkstu.
6. Cep 155 °C temperatūrā apmēram 15-16 min bez ventilatora vai ar iespējami minimālu ventilāciju.