



Macarons

Französische Macarons (für ca. 3 Backbleche 60 x 40 cm)

200 g Puderzucker
300 g **Mandelstaub fein**
M ST FEIN Art. Nr. 425 } mischen

110 g Eiweiß (flüssig)

80 g Wasser
300 g Zucker } kochen bis 118 °C

110 g Eiweiß (frisch)

Backen

Ober-Unterhitze: 140 °C für 20 Minuten

Umluft: 130 °C für 18 Minuten

Zug: geöffnet

HERSTELLUNG

Mandelstaub und Puderzucker vermengen und anschließend sieben.

Das flüssige Eiweiß in das Mandelstaub-Puderzucker-Gemisch geben und zu einer glatten Paste verrühren. Evtl. Kakaopulver oder andere farbgebende Zutaten unterrühren.

Zucker und Wasser auf 118 °C kochen. Sobald der Sirup 114 °C erreicht hat, das frische Eiweiß zu leichtem Schnee schlagen. Den fertig gekochten Zuckersirup in dünnem Strahl in den Eischnee bei mittlerer Geschwindigkeit hinzugeben. Danach den Eischnee im Schnellgang weiterschlagen. Nach ca. 10 Minuten und einer Massentemperatur von ca. 35 °C wird der Eischnee ausgespannt. Dieser wird dann in 3 Schritten vorsichtig unter das Mandel-Puderzuckergemisch gehoben. Sobald die Masse homogen und die Konsistenz dressierfähig ist, wird diese mit einer 10 mm Lochtülle auf Silpat Matten kreisförmig aufdressiert. Die Macaronschalen werden stehen gelassen, bis die Oberfläche dieser nicht mehr klebt (ca. 30-60 Minuten; je nach Luftfeuchtigkeit). Anschließend werden sie gebacken.



anspruchsvoll

Rezept-Nr. 02-10

www.lubeca-marzipan.de/rezepte



Füllungen

Marzipanganache

- 100 g **Marzipan-Rohmasse MI MM** Art.-Nr. 045
125 g Sahne
170 g **Weißer Schokolade 33 % SCHOK WEISS** Art.-Nr. 776
15 g Amaretto-Likör (28 % Vol.)

Marzipan-Rohmasse mit der Sahne glatt arbeiten und unter Rühren aufkochen. Die heiße Masse über die gehackte **weiße Schokolade** gießen. Den Amaretto-Likör hinzugeben. Die abgekühlte Füllung aufschlagen und in die Macarons dressieren.

Himbeerganache

- 200 g Himbeermark
250 g **Weißer Schokolade 33 % SCHOK WEISS** Art.Nr. 776

Das Himbeermark aufkochen und die **Weißer Schokolade** hinzugeben. So lange rühren, bis die Ganache homogen ist. Die Füllung bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Ganache ggf. vor der Verwendung geschmeidig rühren und in die Macarons dressieren.

Schokoladenganache

Variante 1:

- 200 g Sahne
230 g **Arriba Schokoladenkuvertüre dunkel 63 % ARRIBA 63%** Art.-Nr. 753

Variante 2:

- 200 g Sahne
200 g **Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana FEHMARN** Art.-Nr. 727

Sahne aufkochen und über die gehackte **Schokoladenkuvertüre** gießen. Die abgekühlte Füllung aufschlagen und in die Macarons dressieren.

Pistazien-Marzipan-Füllung

- 250 g **Pistazien-Marzipan-Rohmasse PM** Art.-Nr. 081
20 g Kirschwasser
50 g Läuterzucker (1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker)
10 g Wasser

Pistazien-Marzipan-Rohmasse mit den flüssigen Zutaten glatt arbeiten und in die Macarons dressieren. Je nach Belieben gehackte oder gemahlene Pistazien hinzugeben.

Als Füllung für die Macarons eignen sich auch Buttercremes in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Für eine Nussvariante empfehlen wir besonders die Nougatsorten **Nussbitternougat NBN, Art.-Nr. 288** und **Nussnougat Extraklasse NNXX, Art.-Nr. 279**.