

Macarons

Došlo je to vrijeme. Vrijeme koje sam čekala dugo. Riješila sam neke stvari u životu, smirila se i upustila u avanturu zvanu macarons. :)

Dugo sam željela napraviti svoje. Probala sam ih u par slastičarnica u Zagrebu, čak su se i našle u postu o Orijentu (priznam, tamo su mi najbolji), ali niti jedni se nisu mogli mjeriti sa ovime što sam ja danas napravila.

Dovoljno mi je bilo da je moj B. izjavio da su to najbolji koje je i on probao, a probao ih je puno :D

U nastavku vam donosim korake po kojima sam ja radila, držala sam se svih onih savjeta koje sam čitala u raznim blogerskim postovima i pogledala sam bezbroj youtube videoa o procesu "macaronizacije".

Osnovan recept je sa Coolinarike, by DajanaD. i možete ga naći na ovom [linku](#).



Sastojci:

70 g bjelanjka

80 g

što sitnije mljevenih badema

120 g

šećera u prahu

50 g

sitnog kristal šećera

prehrambena boja po želji (po mogućnosti u prahu)

Ganache punjenje:

100 g čokolade

100 g vrhnja za šlag

sok pola naranče



Bjeljanke nisam odvajala od žutanjka par dana prije kako svi pišu, ali ja jaja uvam u špajzi a ne u hladnjaku pa su ona bila na sobnoj temperaturi. Znači jaja sa sobne temperature odvojiti i izvagati 70 g bjeljanjka to su cca 3 komada jaja.

Staviti na miksanje. Kad se počne pjeniti dodavati u 3 navrata 50 g kristal šećera. Miksati dok smjesa ne ožvrsne. U ovom koraku ja sam dodala boju, znači kod miksanja snijega sa šećerom dodati boju po želji - najbolje onu u prahu!

U me?uvremenu prosijati še?er u prahu sa mljevenim bademima. Ja sam kupila u Sparu ve? mljevene bademe, cijena im je cca 16 kuna za 200 g.

Sada kada te dvije komponente imamo spremne po?inje proces "macaronizacije" . Da bi shvatili kako to funkcionira, meni su jako pomogli ovi video tutoriali. Macaronizacija zna?i miješanje še?era i badema sa bjeljanjcima na jedan odre?eni na?in. Ne premalo, ne prejako i dosta je bitno to da kad provjeravate gusto?u da ona pada sa špatulice u mlazu kao gusta lava. Najbolje da pogledate kako to izgleda u videu :)

U ovom videu možete vidjeti i kakve greške možete napraviti - premalo miješati, previše miješati, ili premalo pe?i! U videu ispod tako?er par dobrih savjeta :)

Ja nisam crtala krugove po papiru nego sam samo smjesu stavila u dressir vre?icu sa okruglim nastavkom (može i ja?a vre?ica za zamrzavanje, samo odrezatu vrh) i rasporedila je po papiru za pe?enje.

Nakon toga lupila sam plehom 3 puta o stol da ako postoje kakvi mjehuri?i zraka u macaronsima, da puknu. I sada ih ostavite da miruju izme?u 20 -40 minuta. Znat ?ete da su spremni za pe?enje kad ih lagano dotaknete prstom a oko njih se stvorila "korica" tj. više se ne lovi za prst. Kao u ovom drugom videu :)

Pe?nicu zagrijati na 150 stupnjeva i pe?i ih 13- 15 minuta. Negdje oko 5 minute trebalo bi se pokazati karakteristi?no "stopalo". Kod 13 minute ja sam otvorila pe?nicu i dotakla ih. ako su ?vrsti ne idu "amo-tamo" onda su govotovi. Moji su se malo micali i ostavila sam ih još 2 minute. Radila sam to?no kako i ovaj simpatičan stri?ek u drugom videu :)

?im se ispeku odmah ih maknuti sa pleha da se zautavi proces pe?enja. I uvijek pe?i samo 1 pleh, ne 2 ili 3.

Pustiti ih da se potpuno ohlade.

Kad su macaronsi odmarali ja sam složila ganache kremu od ?okolade i naran?a.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Nasjeckati čokoladu na sitno, preliti vrućim vrhnjem za šlag u koje ste umiješali sok pola naranče. Dobro izmiješati i ohladiti. Staviti u dresir vrećicu, istiskivati na polovicu macaronsa i zatvoriti drugom polovicom.



Najbolje bi bilo da ih ostavite preko noći u zatvorenoj kutiji da se ukusi prožmu, ali ako ste ko mi pojedete ih odmah :D



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Sada završavam post, i usput mi se hladi još jedna runda macaronsa. Slijedila sam iste upute, i opet su ispali savršeni! :) Danas je jedan od mojih najponosnijih dana kao food blogerica :)

UPDATE 28.01.2014. Vlastiti video kako ja radim macaronse, možete ga prona?i ovdje:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
