



French Macarons

🕒 60 minút

Môj overený recept na makronky francúzskou metódou, ktoré sú veľmi rýchle bez kopy špinavého riadu. Enjoy!

Suroviny

100 g bielka izbovej teploty
90g cukor krupica
130g mandľová múka
130g práškový cukor

Príprava

1. Pripravíme si mandľovú múku s práškovým cukrom presne ako z kurzu, tu ale odporúčam múku čo najjemnejšiu prípadne premlieť foodprocesorom.
 2. Na nízkej rýchlosti začni šľahať bielky pomocou mixéra.
 3. Približne po jednej minúte šľahania začnú bielky peniť.
 4. V tomto momente zvýš rýchlosť mixéra na stredne nízku a začni postupne prisypávať kryštálový cukor. Cukor pridávaj po menších dávkach, aby sa dobre zapracoval do bielkov.
 5. Cieľom je pridať všetok cukor ešte predtým, než sneh dosiahne stredne pevné špičky, aby sa cukor v snehu dôkladne rozpustil a vytvoril stabilnú špičku.
- 



6. Pokračuj v šľahaní na strednej rýchlosti, až kým sa nevytvoria veľmi pevné špičky.

7. Keď vytiahneš metličku zo snehu, mala by si cítiť mierny odpor. Sneh by mal vytvoriť ostrú, pevnú špičku, ktorá zostane stáť rovno a nespadne.

8. Metličkou by si mala byť schopná jemne zatriasť bez toho, aby sa špička snehu ohýbala alebo padala na jednu stranu. cc 5-6 minút.

Sneh musí byť fakt pevný.

9. V tomto prípade zapracovávame mandle s cukrom do snehu na tri časti a pokračujeme v klasickej makaronáži.

10. Postupujeme už tak ako aj pri talianskej metóde.

Makronky určite musíme sušiť min 20min pred pečením 😊 Po nastriekaní prvého plechu zapínam rúru.



Pečenie:

v rozmedzí 135 až 150 stupňov, začni radšej na 135 a zhruba tých 15 min v strede rúry na ventilátore. Prípadne menej alebo viac veľmi záleží od rúry a od teploty akú nastaviš.