Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS CROQUANTS ! (KNUSPRIGE MACARONS MIT KROKANT !) – UND (NOCH) EIN MACARONS FAQ

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Bonjour , et „presque“ Bonne Année 2016!! □□ Ich hoffe, ihr seid mit euren Liebsten und ihr genießt den Abend. Ich wünsche euch einen schon mal einen guten Rutsch ins neue Jahr.

2015 war für mich wieder gaaaanz verrückt, mit vielen Projekten, Bücher, Reisen und Fernsehsendungen. Es hat alles super viel Spaß gemacht und ich freue mich immer wieder nette Menschen kennen zu lernen. Ich wollte mich auch bedanken für alle eure netten Kommentare und Emails! Merci beaucoup!

Das Ihr soooo lieb wart, gibt es heute mal wieder einen kleinen Macarons Beitrag! Ja ich kann sie noch backen! □□ Ich wollte euch (weil ich zu Weihnachten soooo viele Fragen und Email von euch bekommen habe) meine klein Macarons Gebote auffrischen (für die, die sie noch nicht kennen) und noch (weil es immer welche gibt) ein Paar Fragen beantworten!

Ihr folgt noch oder? also es geht um Grundregeln bei Macarons und wieder ein Paar Fragen und Antworten zu dem Thema. Nur Das????? NEIN , ich habe eine Idee für euch: knusprige Macarons!

Ich mag sie gern, mein Sohn eher nicht so sehr (er spuck das Krokant aus ! Beuuuuuuuu). Aber egal , die Fotos sehen so fantastisch aus, die musste ich mit euch teilen! (Man bin ich gut :)) .

Ich habe diese Macarons auch gebacken als Antwort zu der Frage: wie viel Lebensmittelfarbe brauche ich, um ein schönes Ergebnis zu bekommen? ..... hahaha !!!! schaut doch mal unten □□

Die 7 kleine Macarons Gebote:

Deinen Backofen lernen zu kennen wirst du!

Mandelpuder und Zucker mixen musst du!

Das Ganze durch ein Sieb passieren wirst du!

Lebensmittelfarbe als Pulver oder Paste benutzten wirst du!

Eiweiß wiegen solltest du!

Mit einem Spritzbeutel die Macarons formen solltest du!

Geduld und Zeit haben wirst du!

Ich wollte noch mal deutlich sagen, dass, wenn ihr zum ersten Mal Macarons backt und es nicht klappt, es ist quasi normal!!!

Ihr braucht mich nicht direkt anzurufen oder zu mailen! Ihr müsst üben!!!!! von nichts kommt nichts.

Macarons sind keine Marmor Kuchen, es ist Handarbeit! Selbstverständlich gibt es ein paar Tipps …. aber wenn es so einfach wäre, wären sie nicht so verführerisch.

Ich habe diese Macarons gezaubert, um eine Farbe zu testen für meine Arbeit, die Farbe Königsrot. Es wurde mich gefragt, wie viel ich davon nehme, um schöne rote Macarons zu bekommen.

Ich habe so viel Farbe genommen. Man könnte sagen 1/4 von einem TL ? oder ? es ist schwierig zu beschreiben.

Und die Macarons nicht gebacken sehen so aus :

Für die Ganache au Krokant:

100 g Schokolade (70 % Kakao) , 100 g Sahne , 2 EL Krokant.

Die Schokolade mit der Sahne schmelzen und danach den Krokant eingeben. Abkühlen lassen.

Damit die Macarons spritzen und sie anschließend in Krokant kurz walzen.

Also hier geht es zu den Tipps :
1- Muss ich das Mandelpuder ***mit dem Zucker mischen und mixen , wenn das*** Mandelpuder ***schon fein genug ist?***

JA. Es geht nicht nur ums fein mixen. Der Puderzucker und die Mandeln sollen ein gleichmässiges Puder bilden. Der Puderzucker klebt mit dem Fett des Mandelmehls zusammen, um ein homogenes Puder zu erreichen. Also ihr müsst immer das Puderzucker und dem Mandelmehl zusammen mischen und mixen und dann durch ein Sieb passieren. Wenn die Mandeln fein genug sind, erleichtert es einfach den Prozess!

2- Meine Macarons sind in der Mitte klebrig und nicht durch gebacken?

JA UND? also auf diese Frage werde ich nicht mehr antworten. JA , Macarons sind klebrig in der Mitte …. weil sie so sind! Es sind halbgebackene Gebäcke, und sie MÜSSEN in der Mitte nicht durch (klebrig) sein. Wenn Ihr Macarons esst, die komplett trocken, hart und fest sind, sind sie eigentlich entweder uralt oder falsch gebacken worden.

Die ganze Kunst der Macarons ist, dass sie oben und unten gerade gebacken sind, und dass die Mitte schön weich bleibt! Ein echtes Kunstwerk.

3- Die Farbe ist nicht dunkel genug?

Also mein Sohn mit, 5 Jahre alt, weiß jetzt schon, dass, wenn man Rot mit Weiß mischt, bekommt man……. ROSA ! Also es ist ganz einfach. Wenn ihr das Eiweiß schlagt, wird es weiß. Dann ist es egal welche Farbe ihr reingebt, es wird IMMER 2 Töne heller rauskommen. Es gibt selbstverständlich Dosierung auf der Verpackung, aber wenn ich „Mal“ ein knalles Rot möchte, nehme ich einfach ein bisschen mehr davon, um ein schönes Ergebnis zu bekommen.

4- Die Macarons lösen sich nicht nach 15 Minuten Backzeit

Ihr müsst Minimum 15 Minuten warten (aber lieber mehr), bis das Blech und die Macarons „komplett“ abgekühlt sind. Nur dann wird der geschmolzene Zucker von den Macarons wieder hart werden (sich kristallisieren). Dann lösen sie sich von allein.

5- Wo lagerst du deine Eier?

Es ist keine dumme Frage! Ich habe meine Eier in einer Schublade in der Küche. Wenn Ihr sie kauft, sind sie auch nicht in einem Kühlschrank!

Warum? Weil kalte Eier, wenn sie zu Schnee geschlagen werden, fallen sehr schnell wieder zusammen. Deswegen auch das ganze Theater mit einer Prise Salz oder Zitronen in dem Eiweiß zum steif schlagen. Wenn sie Zimmertemperatur haben, braucht Ihr das Ganze nicht zu machen. Sie halten von allein.

6- Wie Steif muss ich die Eiweiß schlagen ?

also wenn ihr aufhören so bald es weiß ist, reicht es längst nicht ! Sie müssen wirklich , wirklich fest sein. Am bestens merkt man es sich, wenn es Farbe enthält. Sie müssen schlagen, bis es zwei Tönen heller wird. Danach bei Bearbeiten (Macaronnage) wird den Teig wieder dunkler.

7- Wie lagere ich die Macarons?

Im KÜHLSCHRANK !!!!! Und nur 3 TAGE!!!!!

Die Schalen allein könnt ihr auch super einfrieren. Wenn die Macarons schon gefüllt sind, geht es auch problemlos mit purer Schokoladen-Ganache (ohne Obst) . Wenn sie Obst enthalten, müssen die Macarons innerhalb 1 Stunde nach dem Auftauen gegessen werden, weil die Feuchtigkeit schnell einzieht!

8- Ich habe eine spezielle Backmatte mit den „Macaronsformen“ gekauft und die Macarons bleiben an den Förmchen kleben.

Also es gibt meiner Ansicht nach nichts Schlimmeres als diese Matten mit den Macarons Formen. Da die Macarons nur halbgebacken sind, bleiben sie selbstverständlich an den Rändern kleben. Es ist so M……. (Macarons ?) □□

Also bitte nicht zu viel Geld verschwenden, und bitte mit einfachem Backpapier anfangen. (Vielleicht gewaffeltes Backpapier sodass die Macarons schön rund bleiben) . □□

9 -Wie viel Macarons bekomme ich mit einem Mal Macarons backen nach deinem Rezept?

Eigentlich ist es sehr unterschiedlich, aber in der Regel zwischen 18 und 20 Macarons.

Also ich hoffe ich konnte euch wieder etwas helfen. Bitte in den Kommentaren melden, wenn euch noch andere Fragen einfällt, ich werde sie in dem Text einarbeiten. Es ist doch für alle interessant!

TOITOITOI beim Macaronnage und nicht aufgeben (gerade wenn es beim ersten Mal nicht klappen würde!)

BISOUS und BONNE ANNÉE.

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.



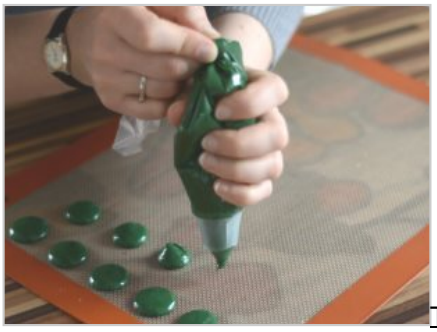
Mandelmehl & Macarons Mix



Lebensmittelfarben



Macarons bestellen



Tüllen & Spritzbeutel



Online Backkurs



Macarons Buch

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de