Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ZWEIFARBIGE MACARONS (MACARONS BICOLORES)

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

Hooooo les beaux Macarons! Die sehen nicht nur gut aus, die schmecken auch himmlisch! Diese Macarons habe ich schon vor einer Weile gebacken, aber ich mache sie immer wieder nach. Die sind einfach zu gut. Es kommt immer wieder Emails über Macarons und Fragen wie z.B. wie man zweifarbige Macarons macht. Deswegen gibt es heute noch mal eine kleine Erklärung und Antworten, wie man sie einfach doppelfarbig backen kann.

Wofür ich Macarons zur Zeit backen kann? Na, selbstverständlich um das Adventskalender zu füllen! □□ Ich mag selbst gemachte – gebastelte Adventskalender. Es ist immer sooo schön zu entdecken, was sich unsere Lieben ausgedacht haben. So werde ich in den nächsten Wochen immer wieder Kleinigkeiten (wenn man Macarons „Kleinigkeiten“ nennen kann!) posten.

Ich fange die Reihe selbstverständlich mit den Macarons an. 2-Farbige-Macarons sind echt nicht so schwer, wie man es denkt und da braucht Ihr euch nur die Fotos anzusehen □□ Für das Basis Rezept habe ich die „Tant pour Tant“ Methode gewählt, weil ich damit einfach mehr und größere Macarons backen kann. Der Teig ist nicht so empfindlich. (auch wenn er süßer schmeckt)

Ich wollte aber auch über den Geschmack sprechen, weil ich dieses Mal auch die Schalen aromatisiert habe. Ein bisschen Farbe musste aber noch sein, weil das Farbe-Ergebnis mir nicht sooo gefallen hatte. Also ich habe den grünen Teig mit Orangenblüten-Aroma (nur ein bisschen) aromatisiert und den gelben Teig mit Kokosaroma. Da könnt Ihr einfach mit dem experimentieren, was Ihr so zu Hause habt: warum nicht Zimt, oder Lebkuchengewürze …. Da habt ihr bestimmt was Leckeres noch im Schrank! □□

Die Ganache habe ich mit Azelia Schokolade gemacht von Valrhona (meine neue Lieblingsschokolade, weil man sie auch so naschen kann!!!!). Es schmeckt soo gut, mit ein Hauch von Haselnuss, und fast wie selbstgemachte Schokocreme (deren Name man hier schweigen wird N……a) □□

Auf das Thema Schokoladen-Creme werde ich in einem anderen Beitrag mehr erklären (auch wieder für den Adventskalender)!

Zutaten für 30-35 große Zweifarbige Macarons:

Macarons Tant pour Tant:

100 g fein gemahlene Mandeln, 100 g Puderzucker (oder direkt den Tant pour Tant Mischung) 100 g normale Zucker, 35 + 40 g Eiweiß bei Zimmertemperatur, 25 g Wasser , Orangenblüten-Aroma, Kokosaroma, Lebensmittelfarbe Minzgrün und Zitronengelb.

Azelia Ganache : 150 g Azelia Schokolade von Valrhona, 70 g Sahne, 20 g Butter.

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 8mm, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein.

1 – Die Macarons Tant pour Tant wie in die Basis Rezept erklärt zubereiten: erstmal das Italienischen Baiser, dann den Tant pour tant mit dem rohen Eiweiß einarbeiten und am Ende den fertigen Teig schön Macaronieren !!! □□

Dann den weißen Teig in 2 Teilen. In einer Schüssel den 1. Teig mit 3 Tröpfchen Orangenblüten-Aroma und grüner Lebensmittel Farbe verfeinern, und das andere Teil mit Gelb und 2 Tropfen Kokosaromen aromatisieren.

… den Teig rühren bis die Farbe sich richtig gemischt hat …

… und dann jede Farbe in ein separater Spritzbeutel eingeben und beide Spritzbeuteln in einen großen Spritzbeutel (mit Lochtülle 12 mm verziert) platzieren. (Siehe Foto)

Ich habe den Teig nicht bis zum Ende des Spritzbeutels reingedrückt, sondern etwas Platz gelassen. Dann habe ich die Beutel durch die große Lochtülle gezogen und die Spitze abgeschnitten.

Dann alle Spritzbeuteln zusammen festhalten und drehen um den Teig nach unten zu schieben.

Jetzt ist Ihr Spritzbeutel bereit, um schöne bunte Macarons Schalen zu machen.

Ihr könnt auch den Teig in zwei Mal spritzen und noch mal die Farbe auf der Oberfläche des Macarons drehen (siehe Foto).

Die Macarons 20 bis 30 Minuten trocknen lassen und dann 16 Minuten bei 140-145 °C Oben/unten backen. (Ich habe sie länger gebacken, weil die Macarons Schalen größer sind. Achtet aber darauf, dass die Hitze auch leicht reduziert ist, sonst kriegen eure Macarons etwas Bräunung).

2 – Azelia **Ganache** : Alles in eine Schüssel geben und beim Wasserbad schmelzen lassen. Die Creme dann für Minimum 30 Minuten (vielleicht mehr) in den Kühlschrank stellen (bis sie fest wird). Und dann sie cremig schlagen und damit die Macarons verzieren.

Bon, Ihr könnt es sehen, es ist wirklich nicht schwierig, mehrfarbige Macarons zu backen. Zweifarbig kann doch jeder, der Macarons backen kann!

Ich fand die Mischung mit Kokos (Schale) und Azelia sehr gut. Ich werde aber beim nächsten Mal versuchen, die Ganache mit Bitterschokolade und selbstgemachte Haselnuss-Creme zu machen.

BISOUS und bis bald

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.



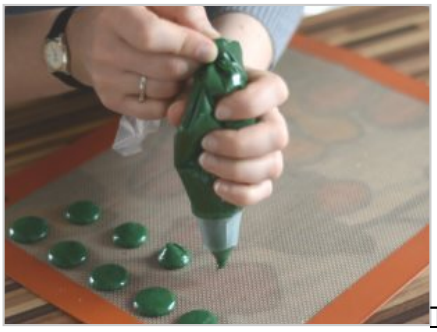
Mandelmehl & Macarons Mix



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