Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TOFFEE MACARONS – SALZBUTTERKARAMELL UND SCHOKOLADE (MACARONS MI-CHO-KO)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Das Schuljahr hat bei uns vor ein Paar Wochen richtig angefangen. Wir haben trotz allem ein kleines Zuckertütenfest gemacht, und jetzt gehören wir zu der Masse an erschöpften Eltern, die um 6 Uhr aufstehen müssen.

Ehrlich gesagt finde ich es fast „unmenschlich“ soooo früh auszustehen! Wo liegt da die Logik, ich wundere mich?! Ich bin zwar jeden Tag um 6 Uhr wach und bereit, ab 7 Uhr zu Arbeiten, aber ab 14 Uhr bin ich sooo müde, dass ich mein Abendprogramm (nämlich die Sendungen und die Kurse) kaum schaffe! Ich habe also eine kleine tägliche „Sieste“ einplanen müssen, um durchzuhalten. □□

So, genug gejammert, ich wollte nur mein tiefes Mitleid an alle Mamans und Papa, die sich in Deutschland Jahrzehnte lang für Ihre Kinder opfern ! □□ (Hinweis: alles ist nicht ernst gemeint, es war nur Humor, bitte keine böse Emails oder Kommentare schreiben □□ Danke!).

Und wie alle Mamans, liebe ich meinen Sohn sooooo sehr, dass ich es gerne tue! Was ich noch für Ihn mache, sind kleine Macarons mit Karamell und Schokolade. Das Vorbild dafür sind nicht die kleine Toffifee, sondern die französische Variante **„Mi-cho-ko“ Bonbons** mit Zartbitterschokolade.

Kennt Ihr sie nicht? Da habt ihr etwas verpasst!

Sie sind sooo lecker und ein bisschen wie die Macarons, sie bleiben sehr elegant an die Zähne kleben. □□

Für die Einschulungsfeier hatte ich welche als Lolli und andere nur als Bonbons gemacht. Soooo einfach, wenn man die Macarons Technik beherrscht!

Jeder hat immer Mal ein Frage über Macarons… die sind echt nicht so einfach wie man denkt. Deswegen habe ich viele Artikeln und sogar ein Buch über Macarons, Ganache geschrieben. Also falls Ihr gerade verzweifeln einfach mal Hier vorbei schauen :

Und da sind die Links als kleine Erinnerung:

Macarons für Anfänger, die Füllung, Fragen und Antwort, FAQ , und ganz viel andere Antwort findet Ihr in den Kommentaren (es gibt ungefähr 400 …) .

Und hier kommt das ganze Macarons-Rezept:

Zutaten für Toffee Macarons:

Macarons:

75 g Puderzucker, 45 g Mandelmehl (also gemahlene blanchierte Mandeln), 10 Zucker, 36 g Eiweiß, 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe.

Schokoladenkuvertüre:

150 Zartbitter Schokolade (70 %)

Salzbutter Karamell Creme:

200 g Zucker, 100 g Butter, **175 g** Schlagsahne, 1 (oder 2 je nach Geschmack) TL “Fleur de sel”.

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 7mm, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein.

Macarons:

(Rezept und Video könnt Ihr auch hier finden).

1- Den Puderzucker mit dem Mandelmehl mischen und ganz fein mit eine Kaffeemühle mixen. Das Puder durch ein Sieb passieren und die restlichen Stückchen noch einmal ganz fein mixen und durch den Sieb passieren.

2- Das Eiweiß mit einem Rührgerät schlagen. Wenn es anfängt schaumig zu werden, die 10 g Zucker eingeben und, wenn die Masse weiß wird, geben ich die Lebensmittelfarbe ein. Ich färbe immer ein klein bisschen intensiver, weil ich noch die Zucker-Mandel-Masse dazu geben werde. (und sie ist weiß also hellt sie die Farbe auf).

3- Dieses Eischnee schön steif und glänzend schlagen.

4- Das Puder „Zucker-Mandeln“ in 2 bis 3 Mal vorsichtig in den Eiweißschaum unterrühren.

5- Den Teig vorsichtig bearbeiten, bis er cremig und sanft abläuft. Wenn es zusammen fällt, sollte der Teig ein Band formen. (ohne zu viel Luftbläschen)

6- Den Teig in ein Spritzbeutel mit eine 7 mm Lochtülle eingießen und kleine 2,5-3 cm Kreise spritzen. (auf ein mit Backpapier belegtes Backblech !!)

7- Die Macarons jetzt 20 bis 35 Minuten ruhen lassen und trocknen lassen. Dann in einem vorgeheiztem Backofen zwischen bei 140 bis 155°C Oben-Unten 14 bis max 16 Minuten backen.

Jaaaa, es ist immer anders, weil jeder Backofen anders ist und die Macarons sind auch unterschiedlich groß und dick. Jeder muss zu Hause üben und seine Backofen-Mensch Beziehung pflegen. □□

8- Die Macarons sind jetzt gebacken, aber sie bleiben noch auf dem Blech, bis sie komplett abgekühlt sind !!!!!!! (sonst kleben sie noch an der Matte oder Backpapier, weil der Zucker noch geschmolzen ist. Wenn sie abkühlen, kristallisiert der Zucker und die Macarons lösen sich von allein).

Basis Rezept für Salzbutter-Karamell-Creme:

Ich habe normale Butter genommen und dann Fleur de Sel (ihr könnt auch Salz nehmen) dazu getan □□

1- In einem Kochtopf 4-5 EL von dem Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen. Es wird dabei nicht gerührt!!!! („nicht gerührt , sondern geschüttelt “ !!!!!!, ja ich weiß, der war echt einfach!)

Dann, sobald der Zucker geschmolzen ist, bestreue ich immer nach und nach EL Zucker drüber, bis die ganze Zuckermasse verbraucht ist. Das Karamell sollte noch goldbraun sein und nicht zu dunkel! Also denkt vielleicht mal daran, die Hitze etwas herunter zu drehen.

2– Wenn das Karamell bereit ist, immer auf dem Herd bei kleiner Hitze jetzt lassen, dann kommt die Butter in kleinen Stückchen rein (ich rühre mit einem großen EL). Wenn ich die Butter einrühre, erwärme ich auch gleichzeitig die Sahne in einem kleinen Kochtopf.

3- Sobald die Butter eingerührt ist, gießen ich die kochende Sahne auf das Karamell und rühre das Ganze bis eine schöne homogene und cremige Masse entsteht.

4- Die Creme in eine Schale eingeben, abkühlen lassen und dann nach Wunsch aufbewahren. (oder für die Macarons verwenden!)

Basteln:

1- Die Schokolade schmelzen, die kalte Karamell Creme herausnehmen.

2- Die Hälfte der Macarons Schalen mit Salzbutter-Karamell-Creme füllen. Dann einen Macarons Deckel drauf tun und in die flüssige Schokolade hinein tauchen.

Für die Lolli habe ich einfach einen kleinen Stab in die Mitte getan. Ihr müsst aber die Lolli kurz (20 Minuten) in den Kühlschrank stellen, bevor ihr sie in die Schokolade eintauchen könnt. Sonst sind die Macarons nicht fest und die Schalen „rutschen“ auseinander.

Et voilà, die kleine Mi-cho-ko Macarons oder Toffifee Macarons sind bereit!

Ich wünsche euch eine bonne rentrée (einen guten Schulanfang) und Bravo an alle Mamans und Papas, die früh aufstehen! Gros Bisous à tout le monde!

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

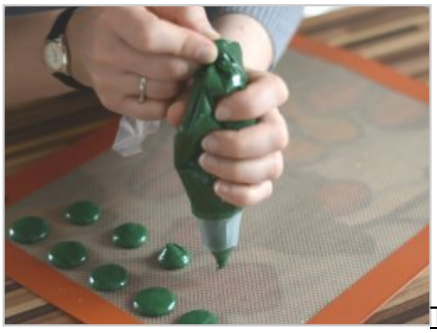
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

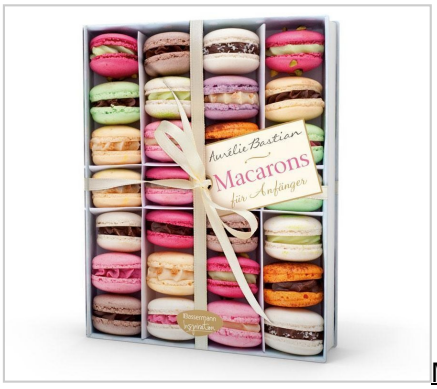


Lebensmittelfarben


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