Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS À LA CRÈME DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ (MACARONS MIT SALZBUTTER-KARAMELL-CREME)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 8 MIN.

Was ist bretonischer als die kleine Prise Salz in süßen Speisen? Um euch noch ein Beispiel zu präsentieren habe ich mir vorgenommen eine Creme de caramel au beurre salé vorzubereiten.

Diese Creme kann man als Brotaufstrich nehmen oder um Tartes, Pralinen oder auch Joghurt zu verfeinern. Sie können es natürlich (wie mein Mann) direkt mit dem Löffeln aus dem Glas genießen. Um es CHIC vorzustellen habe ich damit schöne schwarze Macarons mit Gold Pulver verziert.
Das Rezept der Macarons ist immer dasselbe: https://www.franzoesischkochen.de/?p=923

Ich werde euch nur das Rezept von der " Creme de Caramel au beurre salé" zeigen.

Zutaten für 2 Gläser „Crème de caramel au beurre salé" :

120 gr Zucker, 40 gr Butter, 180 gr Créme fraîche, 1 TL „Fleur de sel".

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

1- Den Zucker in einem großen Kochtopf zum Karamell schmelzen lassen.
Das Karamell soll nicht zu dunkel werden, sonst wird die Creme bitter schmecken.

2- Aus dem Herd weg, die Butter in kleinen Portionen peu à peu hinein rühren, bis ein cremigen Karamell entsteht.

3- Dann 1 TL „Fleur de sel" hinein geben.

4- Jetzt habe ich diese Masse in einen kleineren Kochtopf umgefüllt, sodass ich die Creme fraîche besser hineinrühren kann. Nun wird die Creme fraîche in 2 Mal gemischt und das Ganze noch 3 Minuten gekocht.

5- Nun ist die „Creme de Caramel au beurre salé" bereit um in Gläsern gefüllt zu werden. Diese Creme kann man im Kühlschrank bis 1 Monat aufbewahren.

Mit dieser Creme habe ich also die schöne schwarze Macarons gefüllt und das Ergebnis sieht so aus….

Die Kombination zwischen den süßen Macarons und den leicht salzigen Geschmack der „Creme de caramel au beurre salé" war einfach hervorragen und ließ sich schön auf der Zunge zergehen.

Es war also eine angenehme Art uns den Kaffee zu versüßen.

Bonne semaine à tous les gourmands.

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