Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHWARZE MACARONS MIT VANILLE

ZUBEREITUNG: 25 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Es ist schon lange her aber ich hatte euch geschrieben, dass ich ein Paar Tipps und Erklärungen zum Thema **Farbe und Macarons** schreiben wollte**.** Viele Fragen zum Thema „weiße Macarons“ habe ich schon hier beantwortet.

Heute wie Ihr es sehen könnt, möchte ich über schwarze Macarons sprechen, wie man die Farbe verwendet, welche Unterschiede es gibt, wie man am bestens damit bäckt. Ich finde, dass schwarze Macarons total chic aussehen. Es wirkt direkt edel, noch ein bisschen Silber oder Gold dazu und hopp, es ist perfekt.

Zuerst muss man wissen, wie die „normale“ schwarze Farbe hergestellt wird. Es ist immer eine Zusammensetzung von Pigmenten, in einer höheren Intensität. Sehr oft ist es einen sehr dunkeln Lila, oder Grün.

Problem: Wenn man nicht genug davon nimmt, zieht die Farbe dann Richtung grüne oder lila, was nicht sooo optimal ist. Beim Backen kann auch die Farbe „verwischen“. Die Macarons (oder der Kuchen) können eine leichte Bräunung bekommen. Da hilft nicht so viel außer die Temperatur herunter zu drehen.

Dieses Pigment ist 100% natürlich und ergibt einen perfekten Schwarz. Wenn er nicht stark genug dosiert ist, zieht die Farbe dann in den Anthrazit, was normal ist oder erwünscht werden kann. Das Pigment ist aus „Carbo Medicalis“ gemacht (also Kohle), wie die Tabletten für die Bauchschmerzen. □□

Diese kleine Schmuckstücke sollten ein Geschenk sein, und deswegen habe ich sie sehr sehr edel mit Perlen verziert. Dafür wurden die schönen Perlen von Valrhona eingesetzt, da sie aus Schokolade und einem leichten Knusper bestehen und sehr lecker sind. Ich würde es aber mit harten „Zuckerperlen“ nicht unbedingt probieren. Ich bin mir nicht sicher, ob es mit Macarons gut schmecken wird. Aber aussehen würde es schon gut! □□

Zutaten für schwarze Vanille Macarons mit Ganache montée :

Macaron Rezept : 45 g gemahlene Mandeln, 75 g Puderzucker, 36 g Eiweiß, 10 g Zucker, 1/4 TL natürliche Schwarze Lebensmittelfarbe.

Ganache montée: 100 g weiße Schokolade (Opalys für mich) , 50 g Sahne, 1 TL Honig(Lavendelhonig für mich), 1/2 zerkratze Vanilleschote aus Tahiti für mich, 125 g Sahne.

Deko Perlen Valrhona: Himbeeren, Zarbitter … oder noch gemischt (Zarbitter, Caramelia, Dulcey)

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

1- Die Macaronsschalen wie hier beschrieben zubereiten und backen.

2- Die Ganache montée :

Als erste die Ganache Basis zubereiten (weiße Schokolade, den abgekratzt Vanillemark und 50 g Sahne zusammen schmelzen und rühren.) und für Minimum eine Nacht kalt stellen.

Dann die Ganache in einer großen Schale geben und mit dem Honig und der 125 g kalten Sahne schlagen bis es cremig wird: man merkt es an den Konsistenzunterschied. Eine Ganache montée ist schön fluffig und cremig. Sie lässt sich sehr gut mit einem Spritbeutel bearbeiten.

Ich nehme sie auch um Torten zu verzieren.

3- Die Macarons damit füllen und nach Lust und Laune dekorieren.

ich fand die kupfer Perlen am schönsten ! □□

Die gefüllten Macarons kurz (Minimum 30 Minuten) in den Kühlschrank stellen, so dass sie schön fest werden und gut kleben. Dann kann man sie transportiert und verschenken.

Und somit habt Ihr noch eine neue Kreative Idee, um aus euren Macarons richtige Schmuckstück zu machen.

Gros Bisous und bis bald

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

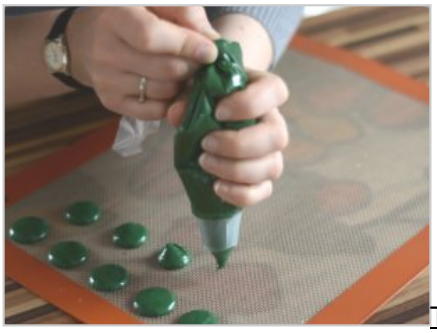
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

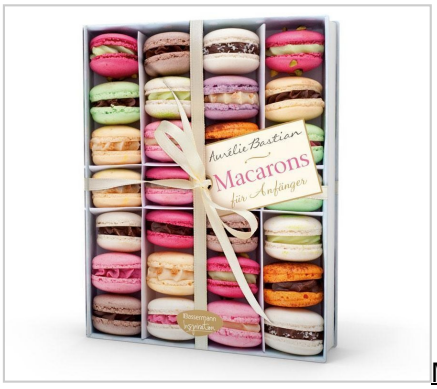


Lebensmittelfarben


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