Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PARIS-BERLIN: HIMBEEREN-PISTAZIEN MACARONS NACHTISCH

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 14 MIN.

Ich habe euch gesagt, dass ich eine Kreation mit der Pistazien Paste gezaubert hatte, und nun ist sie da: **mein „Paris-Berlin“.**

Ich habe schon ganz viele Macarons gebacken, und irgendwann wollte ich etwas besonders vorbereiten. In Paris habe ich den berühmten „**Ispahan**“ von Pierre Hermé probiert und fand die Idee von großen gefüllten Macarons sehr gut.

Diesen Sommer war ich in Metz und habe dort den **„Paris-Metz“** von Franck Fresson (meilleur ouvrier de France en 2004) entdeckt. Ein großer Macaron mit Himbeeren und eine Creme mit sauren Bonbons Geschmack (Arlequin).

Ich fand es sehr schön , aber es hat mir nicht so gut geschmeckt. Ich hätte mir besser Pistazien vorgestellt.

Und so ist der „Paris-Berlin“ entstanden. Ein großer Macaron gefüllt mit Himbeeren und ein Pistazien-Creme.

Das Schöne daran ist, dass es nicht nur gut aussiehst, es schmeckt auch sehr gut. **“ un vrai délice ! „**

Zutaten für 5-6 Himbeeren-Pistazien Macarons Nachtisch:

Die Zutaten für 2 Mal Macarons-Teig :

2 Mal: 75g Puderzucker, 42 g Mandelpuder, 1 Eiweiß (36g) , 10 g Zucker.

Und jeweils 1/2 Messerspitze Lebensmittelfarbe Himbeerrot und 1x Pistaziengrün.

Dazu frische Himbeeren und 3 EL Pistazien Paste.

Für die Pistazien Creme patissière :

125ml Milch, 35 g Zucker, 2 Eigelbe, 5 g Mehl, 5 g Speisestärke, 3 EL Pistazien Paste.

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

1- die Macarons backen: hier Video **und die Fotos Schritt für Schritt.**

Aufpassen: Ihr müsst 2 Mal den Macarons Teig vorbereiten, sodass einer Himbeerrot und die andere Pistaziengrün wird.

Den Puderzucker und dem Mandelpuder zusammen mixen und durch ein Sieb passieren.

Das Eiweiß mit 10 g Zucker als Meringue schlagen und die Farbe dazu geben. Das Ganze schlagen bis es fest wird.

Zucker Mandeln und Puder in die Meringue in 3 Mal eingeben und vorsichtig aber gut mischen. Der Teig soll nicht zu flüssig sein aber auch glatt sein.

Dasselbe für die 2. Farbe tun, und die Teige jeweils in ein Spritzbeuteln geben und beide dann in eine größere tun. (Foto)

Das Ende diese Tüten schneiden und den Spritzbeutel mit der Düse schließen.

Jetzt die Macarons etwa 5 bis 6 cm breit formen und 15 Minuten trocknen lassen.

Anschließend bei 150°C für 14 Minuten backen.

2 – Die Creme patissère à la pistache:

Den Zucker und die Eigelbe schlagen bis es weiß wird.

Die Milch erhitzen.

Dann die Pistazien Paste, das Mehl und die Speisestärke eingeben und rühren.

Es soll sich gut binden. Diese Creme in die warme Milch gießen und bei schwacher Hitze weiter rühren, bis es dickflüssig wird.

Dann die Pistazien Creme Patissière mit Frischhaltefolie zudecken und abkühlen lassen.

3- Basteln :

Die Himbeeren platzieren und mit den Creme patissière füllen.

Und so ist das Kunstwerk fertig.

Ich bin irgendwie stolz auf diese Kreation inspiriert von eines der besten Patissiers aus Frankreich.

Es ist nicht so einfach, aber wenn euch die Macarons schon einmal gelungen sind, schaffen Sie auch dieses Dessert vorzubereiten.

Courage und nicht aufgeben, es ist es wert.

Ich werde wie immer mit anderen Geschmäcker versuchen und vielleicht bald euch einen Paris-

Leipzig vorstellen !!!!!

Ich hoffe Sie finden es auch schön.

Lassen Sie sich verführen.

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

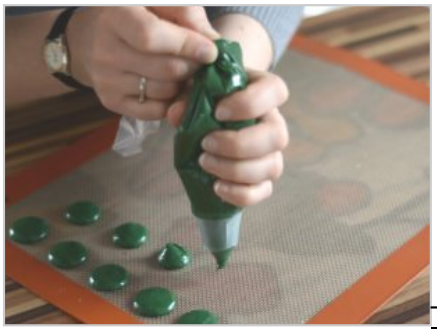
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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