Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KAFFEE-MACARONS (MACARONS AU CAFÉ)

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Ich habe schon lange kein Macarons Rezept mehr gepostet. Ich backe zu Hause immer weniger Macarons, da mein Sohn oft nur die Füllung isst, und dann beide Schalen auf die Seite stehen lässt. Da kann ich mir viel Zeit sparen, wenn ich nur die Ganache zubereiten muss! □□ Das letzte Macarons Rezept war auch ein Klassiker: Himbeere Macaron.

Ich habe mir gedacht, dass ich auch mal ein Kaffee-Macaron Rezept posten könnte. Ich habe eins in meinem Buch veröffentlicht aber dieses Mal wollte ich es ein bisschen anders gestalten. Die Macarons Schalen kann man ohne Lebensmittelfarbe auch färben, indem man Kakao, Matcha Tee oder Obstpulver verwendet.

Der wichtige Punkt ist, dass alles was man in den Macaronteig gibt, nicht die Konsistenz des Teigs beeinflussen sollte. Also, solange der Teig schön glatt bleibt und nicht zu flüssig wird, ist alles in Ordnung.

Hier habe ich einen guten EL Zartbitterkakao direkt in meiner Macarons Backmischung gemischt. Ich glaube, dass man es auch direkt mit mixen kann. Und dann das Ganze durch ein Sieb geben und weiter wie gehabt arbeiten.

Um die Macarons ein bisschen eleganter zu präsentieren, gab es extra viel Ganache als Füllung. Ich wollte etwas wie einen kleinen „FROUFROU“ Effekt machen. Was ist „Froufrou“ (pettycoat) ? Es ist eins der Effekte, dass Spitze oder Petticoat Kleidern geben kann. Ich habe auch immer das Bild von einer klassischen Tänzerin in Tüllkleid im Kopf □□ Ein kleines Video habe ich schon gemacht:

https://www.franzoesischkochen.de/videos/kaffee-macarons.mp4

Findet Ihr es schön? □□

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für 18 Kaffee-Macarons:

Schalen: 36 g Eiweiß, 75 g Puderzucker, 45 gemahlene Mandeln, 1 EL Zartbitter Kakao , 10 g Zucker, Kaffeemark (Pulver) zum Bestreuen.

Kaffee-Ganache: 100 g Zartbitterschokolade (für mich Caraibe oder Satilia), 1 Expresso (60 g-ml) oder 1 TL Kaffeeextrakt arabica, 50 ml Sahne, Mokkabohnen, Bronze Lebensmittelpulver.

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 7mm, 5 Sterntülle, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein.

1- Die Macarons Schalen:

Den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln und den Kakao zusammen geben, mixen und durch ein Sieb passieren. Das Eiweiß mit 10 g Zucker als Baiser fest schlagen. Das Pulver vorsichtig in 2 Mal unterrühren und dann den Teig geschmeidig bearbeiten.

Mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle (7 oder 8,5 mm) kleine 2 bis 2,5 cm breite Schale spitzen. Achtung, der Macarons Teig zerläuft immer ein bisschen, also nicht zu groß spritzen.

Das Macarons Blech klopfen und Minimum 30 Minuten trocknen lassen. Vor dem Backen habe ich ein bisschen Kaffeemark auf die Schalen bestreut.
Dann (je nach Backofen), in einem vorgeheizten Backofen 14-15 Minuten bei 145-150 °C Oben/unten backen.

Die Schalen von dem Backpapier (oder der Matte) nur ablösen, wenn die Macarons Schalen komplett abgekühlt sind. So wird der geschmolzene Zucker sich wieder kristallisieren und die Schalen lösen sich von selbst.

2- Die Espresso Ganache:

Die Schokolade, Espresso (oder Kaffeeextrakt) und Sahne zusammen langsam im Wasserbad erhitzen und rühren. Wenn die Masse komplett geschmolzen ist, wieder im Kühlschrank ungefähr 20 Minuten fest werden lassen. Dann schlage ich sie immer … und sie wird so cremig.

Die Kaffee Ganache in einen Spritzbeutel mit einer 5 Zähnen Sterntülle geben und damit die Macarons großzügig verzieren. Und dann Deckel drauf

noch ein bisschen Deko: Mokka Bohnen aus Schokolade und ein bisschen Bronze Farbe …. et voilà, da kann man schon ein schönen Teller anrichten. □□

So noch ein letztes Foto … mein Kaffee Macarons sind echt super schön geworden und wie mein Sohn immer sagt: Das Beste an die Macarons ist die Füllung, die Deko (Macarons Schale) brauchen wir nicht! □□

Viel Spaß beim Backen und wie immer findet Ihr das Video hier **und** ganz viel Tipps hier**!**

BISOUS und bon macaronnage

Aurélie

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

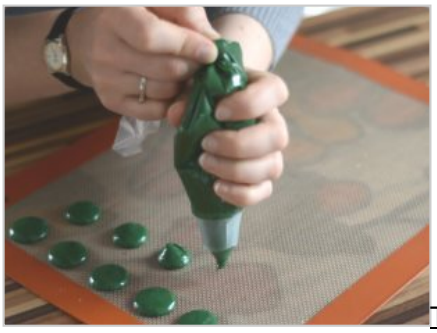
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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