Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KOKOS MACARONS

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

Eigentlich ist der Sommer gar keine „Macarons-Back-Saison“. Warum? Weil es einfach zu warm und zu feucht ist, und somit werden die Macarons Schalen oft klebrig, in de Mitte sehr hohl, und haben eine ganz ganz dünne Haut. Das alles liegt an der Luftfeuchtigkeit und den zu hohen Temperaturen. Bei 90% Luftfeuchtigkeit und 40°C in den Kuchen sind die „Backbedingungen“ nicht die gleichen als normalerweise.

Also immer geduldig sei und mancher Tag wie heute, wo es endlich unter 20 °C sind, ausnutzen, um viiiiele Macarons Schalen im Voraus zu backen. So habe ich eine kleine Dose voll und kann sie in den nächsten Tagen füllen.

Ich mag die Kombination mit Kokosnuss sehr. Ich hatte die Kokosnussraspeln mal direkt in den Schalen genommen, aber dieses Mal wollte ich viel mehr Kokos Geschmack haben. Deswegen habe ich meine Ganache damit zubereitet. Die Idee ist eine schöne Creme mit Kokos zu bekommen und sie einfach fester mit Schokolade zu bekommen.

Es schmeckt einfach fantastisch mit einer schönen Pina Colada oder einem Cocktail Abend mit Freunden. Bei den Temperaturen habe ich auch meine Macarons eingefroren, um einen kleinen „Nasch-bereiten-Vorrat“ zu haben. Aufpassen: die Macarons Minimum 20 Minuten vorher herausnehmen, sonst sind sie noch zu hart zum Naschen und sie werden bröselig. □□

Als Rezept habe ich mein „einfaches“ Rezept genommen, und dafür könnt Ihr wie immer das Video hier im allerersten Post sehen, den Podcast zuhören und natürlich auch die vielen Tipps nachlesen.

Zutaten für 18-20 Kokos Macarons

Macarons Schalen: 75 g Puderzucker, 45 g gemahlene blanchierte Mandeln (oder wie wir sagen Mandelmehl), 10 g Zucker, 36 g Eiweiß , 1 Messerspitze Türkis Lebensmittelfarbe

Kokos Ganache: 50 g Kokosraspeln, 50 g Sahne, 2 Tropfen Kokosnuss Aroma (Optional) 100 g weiße Schokolade (Opalys für mich)

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

1- Das Schalen Rezept könnt Ihr hier sehen, und bitte auch ganz viele Infos in dem Podcast über Macarons Schalen hören ! □□

2- Die Kokos Ganache:

Die Sahne kurz erhitzen, in einer Schale mit den Kokosraspeln und Kokosnuss Aroma geben und fein pürieren. Es sollte keine zu großen Stückchen geben.

Diese warme Masse zu der weißen Schokolade geben und im Wasserbad schmelzen. Die Creme jetzt eine Nacht oder Minimum 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3- Die Macarons füllen. Dafür schlage ich kurz die Ganache steif, sodass sie sich besser spritzen lässt.

Noch ein bisschen Kokosraspeln als Deko und die Macarons sind fertig. Ich lasse sie noch 1 Stunde Minimum ziehen oder friere ich sie direkt ein.

Et Voilà! Jetzt bleibt nur die Frage: Welchen Cocktail dazu serviert werden soll? □□

Ich wünsche euch einen schönen Tag

Gros BISOUS

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

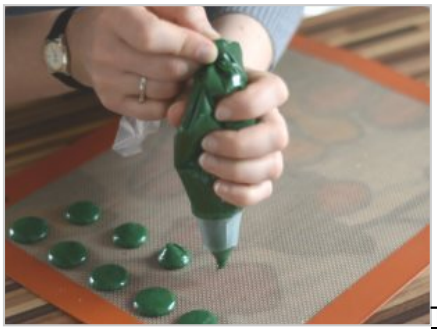
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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