Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GÂTEAU MACARON

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Hooooooo le beau gâteau ! Allez seid doch ehrlich, dieser kleine Gâteau sieht doch süüüüüüß aus !

Ich habe mit meinem Macarons Teig, in der Zeit wo ich mein Buch geschrieben bzw. fotografiert habe, viel viel rumexperimentiert und das war ein meinen Experimenten : ein großer Macaron mit 30 cm Durchmesser. Es war nicht einfach, aber ich habe es endlich geschafft. Ich habe mein Rezept behalten, aber die Methode leicht geändert, um den Baiser stabiler zu bekommen. Die Methode hat sich bei großen Macarons gut gemacht, aber bei kleineren Macarons sind sie manchmal gerissen.

Die große Macarons sollten ganz lange trocknen, ungefähr 45 Minuten bis 1 Stunde, um eine schöne Kruste zu bilden. Und nach der längere Backzeit sollte man sie komplett auf dem Backblech abkühlen lassen (und nicht das Backpapier auf eine kalte Oberfläche tun, sonst geht der komplette Macaron kaputt !)

Für die Füllung habe ich lange überlegt, ob ich Creme Patissière oder Ganache nehme. Da das Wetter so warm und erdrückend war, habe ich mich für eine festere Ganache mit Rhabarber entschieden. Nach dem Zusammen-Basteln des Kuchens (direkt auf einer Servierplatte) ging er noch für 1 Stunde in den Kühlschrank .

Für die Deko gab es einfach noch mehr frische Beeren obendrauf, um ein bisschen die Süße zum Balancieren.

Ich hatte diesen Kuchen für den Geburtstag meines Kleines schon mal mit Beeren gebacken, aber auch für eine kleine Hochzeit einer Freundin mit frischem Mango, Tonka Ganache und Kokosnuss Macarons Schalen..... ein Gedicht!

Also wer viel Geduld und Nerven hat, kann sich sehr gern an diesen riesigen Macarons trauen. Für Fragen stehe ich wie jederzeit zu Verfügung!

Ich habe jetzt auch ein Neues und einfacher Variante für diese Kuchen gemacht, die mir immer perfekt gelingt mit einem Tant pour Tant Mischung aus Italiennischem Baiser (wie in meine Backkurse ! □□) hier ds Macaron Kuchen Anleitung !!!! □□

Und jetzt die Erklärung:

Zutaten :

Macarons Schalen : 2 Mal mein Original-Rezept

150 g Puderzucker, 90 g gemahlene Mandeln, 30 g Zucker, 72 g Eiweiß (2 Eiweiß) , Rosa Lebensmittelfarbe

Rhabarber Ganache :

300 g Ivoire Valrhona, 80 g frische Sahne, 60 g Rhabarber Kompott (ohne Zucker)

Für das Rhabarber Kompott habe ich 100 g Rhabarber geschält , klein geschnitten und mit 3 EL Wasser köcheln lassen. Wen der Rhabarber komplett weich ist und zu ein dickes Kompott wird, ist es bereit.

500 g Himbeeren 500g Blaubeeren

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

1 – Die Macarons Schalen :
Die Basis Technik könnt ihr immer hier ansehen : VIDEO

Die Änderung bleiben minimal:

Ich habe ein bisschen mehr Zucker in das Eiweiß gegeben : 30 g

WICHTIG : Um eine stabile Baisermasse zu bekommen sollte man :

– Wasser kochen und in eine große Schale tun

– dann eine kleine Schüssel mit den Eiweiße (wie für ein Wasserbad) darein platzieren

– und ab dann anfangen, langsamer zu schlagen. 1 Minuten, dann den Zucker und die Lebensmittelfarbe Pink eingeben, und weiter auf einer höheren Stufe schlagen, bis das Baiser schön glänzend und fest wird.

Ich weiß, es ist ein bisschen lang, aber eigentlich **ist es nichts anderes als das vorherige Rezept, außer dass man die Baiser Masse im“ warmen Wasserbad“ schlägt**.

Dann auf zwei Backpapiere große Kreise formen. Ich habe dazu ein Teller als Schablone benutzt.

Der Mitte des Kreises zeichnen und dann den Macaron Teig spiralförmig auf das Backpapier spritzen.

Beide Macarons Schalen eine gute Stunde trocknen lassen (Minimum 45 Minuten). Und dann bei 140 °C für 20 Minuten backen. (achtet auf die Backzeit, sie kann variieren je nach Backofen, aber nie die Backtemperatur !)

Nach dem Backen die Macarons Schalen auf dem Backblech abkühlen lassen, sonst gehen sie kaputt.

2- Ganache à la Rhubarbe :

Das Kompott kochen und dann die Sahne separat erhitzen. Beide zusammen mischen und die Schokolade dazu geben. Das Ganze cremig rühren.

Noch 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn sie kalt ist, die Ganache schlagen, um eine luftige Konsistenz zu bekommen, und sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle gießen.

3- Basteln :

Eine Macarons Schale von dem Backpapier lösen und auf eine Servierplatte platzieren .

Dann die Beeren aufteilen und immer ein bisschen Platz dazwischen lassen.

Dann die Ganache dazwischen spritzen.....

Und weiter machen wie auf das Foto .....

...noch ein Paar Beeren aufteilen ....

... und mit dem Macarons Deckel zu machen....

Ihr müsst vorsichtig sein und nicht zu dolle drücken, sonst geht er kaputt....

Und jetzt nur noch im Kühlschrank aufbewahren.... Beeren drauf und FERTIG !

Ich weiß, dass es sehr schwierig ist, aber ich wollte es einfach mit euch teilen.

Dieser Kuchen ist perfekt für Geburtstage oder Hochzeiten! Also ran ans Macaronnage und seid bitte geduldig!

Ganz liebe Grüße und bis bald!

Bisous à tous

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

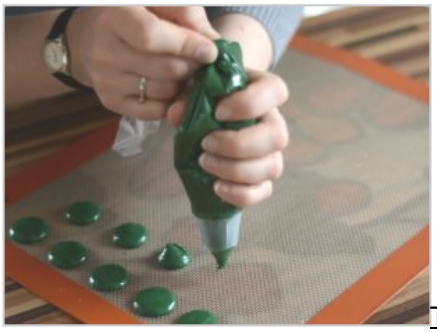
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix

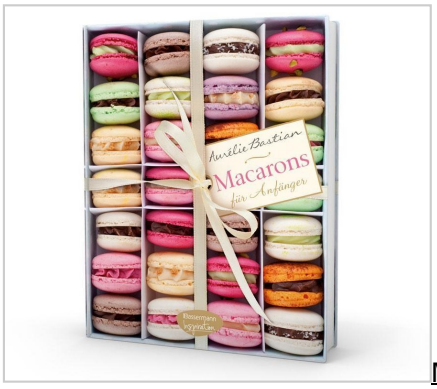


Lebensmittelfarben


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