

ГРЪЦКИ МАКАРОН
Ερυολάβος

основна рецепта

4

1. Марzipан за изпичане АРТЕПАН : 1000 гр.
2. Пудра захар : 500 гр.
3. Белтък* : 320 гр.

*** Хидратиране и оформяне на белтъци:**

182102 Бланс пудре 180гр.
Вода (стайна температура) 820гр.
Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

Технология :

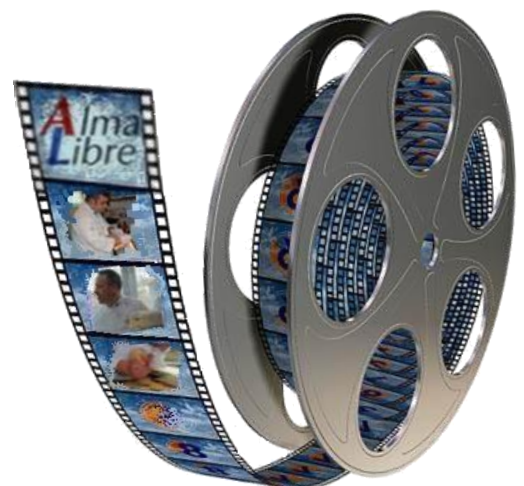
Размесваме в миксера марzipан за изпичане АРТЕПАН с пудрата захар и прибавяме яйчния белтък на части. Месиме 3-4 мин. докато стане еднородна смес и достатъчно мека за да се дресира.

Забележка: В случай, че прибавим повече белтък, може да добавим малко оризово брашно или финна грис. Печем в продължение на 20-25 мин. при 160 С.



**НАТИСНЕТЕ ТУК
ЗА ДА ВИДИТЕ
ВИДЕО РЕЦЕПТА
(20 мин.)**

https://youtu.be/aK__An84UZ0



Гръцкия макарон *εργολάβος* е национален гръцки сладкиш разпространен в цялото Средиземноморие. Мек дребен сладкиш на основата на смлени бадеми (66% специален сорт бадеми) в смес със специална захар за печива (34%). Гръцките макарон имат много голяма трайност и са идеален дребен сладкиш до кафето вместо бисквитка. Често се използва като основен елемент в комбинация с течен шоколад, сметана или други сладкарски смеси за оформяне на индивидуален бутиков сладкиш.

Два гръцки макарон залепени (размер 5-8см) с пълнеж (мултикремове, лешникокакаов крем, маслен крем, студен крем, мармалад, млечен крем и др) превръщат гръцкия макарон във вкусен десерт.

Макарон е любим десерт със специален бадемов аромат, с хрупкава повърхност и мека вътрешност, която се усеща приятно в устата и разкрива перфектния вкус на бадема. Той е прекрасна почерпка с кафе или чай, въпреки че може да се консумира при всеки повод. Характерна особеност на макарона е, че се напуква. Обикновено са много и малки пукнатини, но мнозина ги предпочитат с малко по-големи пукнатини. Най-често срещаната форма е кръгла с диаметър след изпичане около 6 см. Обикновено преди да се изпече, в средата на макарон се поставя белен бадем, а след изпичането е обичайно да се слепват два макарон заедно. Разбира се има и единичен макарон, с различни форми и даже потопени в шоколад. Тези разновидности са предимно за да покажат възможността за различни – форма, размер, добавяне на покрития, пълнежи, кремове или конфитюри, но основната рецепта на макарон си остава същата.

СЪВЕТИ

Важна роля за набухването на макарон играе температурата. Например – печенето може да стане на 2 етапа

1. На 145 С за 10 минути
2. На 160 С за 15 минути

По-ниската температура ще даде възможност на макарон да набухне добре, а след това по-високата температура ще оформи желаната кора. Разбира се за по-голямо удобство печенето само на 160 С дава подобен ефект, но с по-малък обем и по-малки пукнатини.

- За температурата и продължителността на печене винаги трябва да се вземат под внимание особеностите на всяка фурна.
- Нормалния диаметър след изпичане на макарон е около 6 см. За постигане на този диаметър преди печене трябва да бъде оформен макарон с диаметър около 4,5 см. Поради това суровия макарон не трябва да се поставят много близо един до друг в тавата за печене. При печене е добре да се отвори капачката на фурната, за да се избегне влагата.
- Марzipан Wake и белтъците трябва да са на стайна температура преди употреба
- Трябва да се обърне внимание на белтъците. Количеството трябва да бъде такова, че да не се отрази на набухването. Това означава, че тестото не трябва да бъде много меко/ течно/, защото когато е такова се разстила много в тавата и не дава възможност на тестото да набухне по време на печенето.
- Чрез намаляване на захарта в рецептата макарон става по-стегнат и по-концентриран. С увеличаване на захарта макарон става по-пухкав.
- Също така повишаване на захарта в рецептата означава и намаляване на разходите.
- След изпичане оставяте макарон да изстинат върху хартията за печене. След като изстинат, за да ги отлепим от хартията за печене по-лесно е добре да ги обърнем и да ги вземаме един по един. Ако това е трудно е добре да овлажним хартията за печене с вода и да ги отлепваме внимателно.
- Готовата смес макарон може да се съхранява в херметически затворена опаковка в хладилник
- Обикновено в сладкарниците ги покриват с мембрана, за да ги съхранят пресни.
- Ако макарон омекне по време на съхранението, може да ги поставите в предварително загрята фурна на 180 С за 3-4 минути.
- Вкъщи могат да се съхраняват в затворена пластмасова кутия.

