

# ТРАДИЦИОНЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН

## Macaron

основна рецепта

26% бадеми на прах



- |  |           |
|--|-----------|
| 1. 090214 Бадемово Брашно ФИРАНИЯ      | : 250 гр. |
| 2. 191246 Пудра Захар 100% ШУГАРТ(1)   | : 250 гр. |
| 3. Белтък                              | : 200 гр. |
| 4. 191246 Пудра Захар 100% ШУГАРТ(2)   | : 200 гр. |
| 5. Захар (кристал)                     | : 50 гр.  |
| 6. 182104 Бланк Паудър Хай Уйп 100%    | : 6 гр.   |
| Сушени Белтъци (или татарска киселина) |           |

Начин на приготвяне:

Белтъка заедно с албумина се избива на твърд сняг, като на няколко пъти се прибавя кристална захар. Бадемовия прах ПАМИ се хомогенизира с 250 гр. Пудра Захар (1) и се добавя на няколко пъти към белтъка. Останалата Пудра Захар (2) се прибавя на 2-3 пъти, като се разбърква бавно.

Дресира се тесто с големина на 20 или 50 ст.

Печем в загрята фурна за 10 мин. при 160° С.



Макарон *macaron* е традиционен сладкиш на Франция. **Хрупкав** дребен сладкиш основан на бланширани сурови бадеми (от специален сорт), смлени на определен размер и технология. Макарон се появява за първи път през средновековието в Италия и по време на Ренесанса преминава във Франция. Основоположник на сегашните macaron de Paris е френския сладкар Pier de Defonten когато залепва два макарон с негова шоколадова смес. В една стара френска рецепта този макарон се намира със заглавие „пъпа на попа“.

Френски макарон обикновено е с диаметър 3-5см. и се използва като украса на торти, мусове или дребен сладкиш до кафето.

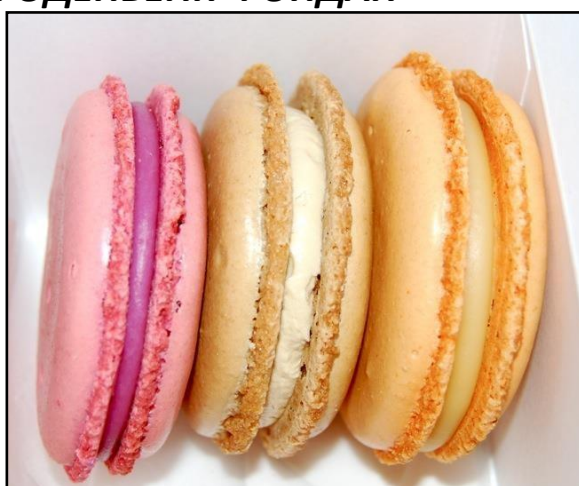
Два френски макарон залепени (размер 5-8см.) с пълнеж (маслен крем, студен крем, мармалад, млечен крем и др.) превръщат макарон във вкусен десерт съчетан с пресни горски плодове като малини, капини и др.

## ПЪЛНЕЖ ЗА ФРЕНСКИ МАКАРОН ОДЕНБЕЙК-ФОНДАН

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	500 гр.
181807	Фондан в кашон АРТОСКРЕМ	600 гр.
181701	Перзипан Оденбейк	150 гр.
	Делипейст – вкус по желание	40-60 гр.

При замразяване :

180903	Фонд Роял БАКЕЛС	32 гр.
	Вода /30 - 35°C/	32 гр.



### Начин на приготвяне:

Разбиваме в миксера маслото заедно с фондан докато се хомогенизират добре. Добавяме бадемовата паста ОДЕНБЕЙК и делипейст и продължаваме разбиването. Дресираме между два макарона и залепваме.

Ако замразим макароните заедно с пълнежа трябва да добавим Фонд Роял. Хомогенизираме Фонд Роял с водата и добавяме към горната смес. Хомогенизираме. Дресираме между два макарона, залепваме и замразяваме.



## ПЪЛНЕЖ ЗА ФРЕНСКИ МАКАРОН ОДЕНБЕЙК-ЯГОДА

181701	Перзипан Оденбейк	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200 гр.
182903	Делипейст ЯГОДА	120 гр.

При замразяване :

180903	Фонд Роял БАКЕЛС	25 гр.
	Вода /30 - 35°C/	25 гр.

### Начин на приготвяне:

Разбиваме в миксера маслото заедно с бадемовата паста ОДЕНБЕЙК и делипейст Ягода. Дресираме между два макарона и залепваме.

Ако замразим макароните заедно с пълнежа трябва да добавим Фонд Роял. Хомогенизираме Фонд Роял с водата и добавяме към горната смес. Хомогенизираме. Дресираме между два макарона, залепваме и замразяваме.



## ПЪЛНЕЖ ЗА ФРЕНСКИ МАКАРОН КЕСТЕН

### РЕЦЕПТА 1

182937	САБАТОН паста (пате) от кестени 58%	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	220 гр.
181809	Инвертна Захар УНИГЛАД	60 гр.
182304	Ром 54° ЛУКСАРДО	15 гр.

При замразяване :

180903	Фонд Роял БАКЕЛС	25 гр.
	Вода/30 - 35°C/	25 гр.

#### Начин на приготвяне:

Разбиваме САБАТОН пате добре в миксера и добавяме омекотеното маслото и останалите продукти.

Разбиваме добре в миксер за 15мин.

Дресираме между два макарона и залепваме. (съхраняваме в хладилник)



### РЕЦЕПТА 2

181701	Перзипан Оденбейк	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200 гр.
182911	Делипейст КЕСТЕН	65 гр.

При замразяване :

180903	Фонд Роял БАКЕЛС	25 гр.
	Вода/30 - 35°C/	25 гр.

#### Начин на приготвяне:

Разбиваме в миксера маслото заедно с бадемовата паста ОДЕНБЕЙК и делипейст КЕСТЕН

Дресираме между два макарона и залепваме.

Ако замразим макароните заедно с пълнежа трябва да добавим Фонд Роял.

Хомогенизираме Фонд Роял с водата и добавяме към горната смес. Хомогенизираме.

Дресираме между два макарона, залепваме и замразяваме.

