

Makronky

- **Makronky**
-

Makronky



Ingredience

- 2x 55-60 gr bílků
- 170gr moučkového cukru (prosát)
- 170gr mletých blanširovaných mandlí (prosát)
- 150 gr krupicového cukru + 60 gr vody
- 1l mléka plnotučného
- 2x vanilkový práškový pudink
- 500gr másla
- 200gr čokolády na vaření
- 250 gr čerstvých malin
- 1 vanilkový lusk
- Kakaový prášek
- Ochucovací pasta pistácie MEC3
- 500 ml smetany na vaření
- Gelové barvy - hnědá, růžová, zelená



Příprava

První část bílků (55-60gr) smícháme s vybranou gelovou barvou, prosátým moučkovým cukrem a prosátými mletými mandlemi ve větší (ideálně kovové) míse. Je nutné hmotu opravdu dobře promíchat kvůli promíchání gelové barvy. Krupicový cukr promícháme s vodou a v menším kastrůlku přivedeme k varu. Zahříváme na střední stupeň.

Jakmile cukrový rozvar dosáhne 113 stupňů, vlijeme druhou část bílků do mixérů a na střední stupeň začneme mixovat. Jakmile rozvar dosáhne 118 stupňů, vlijeme po stěně nádoby rozvar do ušlehaných bílků - mixér nevypínáme a mixujeme i nadále, výkon mixéru zvýšíme na maximum. Mixujeme cca 9 minut do vychladnutí - sníh by měl být hezky pevný, po vytažení metly dělá ohnuté špičky.

Část sněhu přidáme do mísy k promíchané směsi a pořádně promícháme stěrkou.

Následně přidáme i zbytek sněhu, promícháme, ale důležité je těsto nepřemíchat !

Konzistence by měla být lávová - ověříme tak, že nabereme trochu těsta a necháme stéct zpět do mísy - tvar by se měl začít lehce roztékat.

Těsto dáme do trezírovacího sáčku s kulatou špičkou (tzv. Indiánová) a na plech s dvojitým pečícím papírem (či silikonovou podložkou) děláme s rozestupem stejně velká kolečka. Připravíme vždy pouze jeden plech.

Ihned vkládáme do trouby - každá trouba peče jinak, je tedy potřeba trochu experimentovat - ideální je horkovzdušné pečení vč. spodního i horního ohřevu na 150 stupňů. Po cca 3 minutách troubu otevřeme a necháme půl minuty otevřenou - prevence proti praskání makronek.

Makronky sundáme z papíru či podložky až poté, co úplně vychladnou.



Základ krému

1 vanilkový pudink + 300 ml mléka svaříme a následně přikryjeme potravinářskou folií, aby se nám neudělal škraloup - necháme vystydnout mimo lednici.

250 gr másla a 70 gr moučkového cukru vyšleháme a následně po lžičkách zašleháme vystydlý pudink - krém můžeme následně rozdělit a každou část ochutit dle fantazie.

Tip: Práškové barvy SOSA, do čokoládové ganache - invertní cukr (trochu, je sladší než normální, ale zabrání vysychání)



Počet porcí

4



Doba přípravy

45 min

