

Печенье макаруны

Автор: Administrator

18.04.2016 00:00 - Обновлено 25.04.2016 21:36



Печенье по рецепту из Франции удивит вас не только своим интересным названием макаруны, но и порадует отменным вкусом и приятным видом.

Рецепт на 10 штук

Ингредиенты:

- миндальная мука – 125 г;
- песок сахарный – 125 г;
- пудра сахарная – 260 г;
- куриное яйцо среднего размера – 3 шт.;
- сливки – 50 мл;
- белый шоколад – 50 г;
- темный шоколад – 50 г;
- вода – 35 мл;
- соль – 1 щепотка;
- пищевой краситель – по усмотрению

Приготовление

Смешиваем сахарную пудру и миндальную муку. Затем размещаем ровным слоем эту смесь на противне, покрытом пергаментным листом. Ставим его в духовку, разогретую до 160 градусов и подсушиваем минут 10.

Остывшую смесь дважды просеиваем и перемешиваем с одним яичным белком.

Далее отдельно в миску насыпим сахарный песок, нальем воды и поместим на плиту.

Варим на среднем огне до загустения, сироп готов.

Затем готовим белковую массу. Для этого взбиваем 2 оставшихся яичных белка со щепоткой соли до плотных пиков. В эту массу тонкой струйкой добавляем горячий сироп и непрерывно взбиваем где-то минут 7.

Печенье макаруны

Автор: Administrator

18.04.2016 00:00 - Обновлено 25.04.2016 21:36

Далее соединяем мучную смесь со взбитой белковой массой. Смешиваем, тесто должно получиться однородным.

Для того, чтобы печенье было разноцветным, делим тесто на части и добавляем в каждую краситель. Цветным тестом наполняем кондитерские мешки и с их помощью выкладываем на противень, покрытом пергаментным листом, круглые лепешки диаметром где-то два сантиметра. Подсушиваем их 20 минут на воздухе. После этого ставим противень в духовку, нагретую до 150 градусов, минут на 10. Остужаем.

Приготовление начинки. Белый шоколад ломаем на кусочки и опускаем их в половину нагретых сливок до полного его распускания. Можно шоколадную массу сделать цветной, добавив к ней краситель. Также растапливаем темный шоколад во второй части сливок. Промазываем остывшие половинки печенья шоколадной массой и попарно соединяем. Рекомендуем готовые макаруны для пропитки и охлаждения поместить в холодильник на несколько часов.