

Macarons sa zelenim čajem i čokoladom



Autorica: Monika Topolko

Za 80 keksića

Vrijeme pripreme: 1h 40min + vrijeme sušenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 20min

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Zahtjevno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Kuhinja: francuska

Recept je prilagođen iz kuharice Sugar Baby autorice Gesine Bullock-Prado. Prije nego što počnete s izradom macaronsa pažljivo pročitajte recept nekoliko puta kako bi se dobro upoznali s procesom. Za najbolje rezultate precizno izvažite sve sastojke i koristite termometar za slatkiše. Macaronsi su bolji kad odstoje preko noći prije punjenja. Pokrijte ih papirnatim ručnikom i ostavite na sobnoj temperaturi preko noći. To učinite samo ako je zrak suh. Ako pada kiša ili ima puno vlage u zraku, keksi će omekšati i postati gnjecavi. Macaronse možete i zamrznuti prije nego što ih napunite kremom. Stavite ih u plastičnu posudu i dobro zatvorite te čuvajte u zamrzivaču 2 tjedna. Iz zamrzivača ih izvadite oko sat vremena prije serviranja i napunite ih kremom kad se sasvim odmrznu. Punjene macaronse čuvajte u dobro zatvorenoj limenoj kutiji na sobnoj temperaturi. Nemojte ih držati u hladnjaku jer će omekšati i postati gnjecavi.

Macarons sa zelenim čajem

Sastojci

210g bademovog brašna
200g šećera u prahu
2 žlice Matcha zelenog čaja
150g bjeljanjaka (oko 5 komada)
prstohvat soli
200g kristal šećera
60ml vode

Postupak

Bademovo brašno, šećer u prahu i prah zelenog čaja stavite u multipraktik. Sve zajedno miksajte dok ne dobijete fini prah, a potom ga prosijte u veliku zdjelu i ostavite sa strane.

U posudu stajaceg miksera stavite 90g bjeljanjaka i prstohvat soli. U malom lončiću pomiješajte kristal šećer i vodu i kuhajte na srednje jakoj vatri. Miješajte dok se šećer potpuno ne otopi, a zatim u sirup uronite termometar za slatkiše i prestanite miješati.

Kada temperatura šećernog sirupa dosegne 98°C uključite stajajući mikser na najveću brzinu i počnite tući bjeljanjke. Oni se trebaju lijepo zapjeniti prije nego što ćete im dodati šećerni sirup. Nastavite zagrijavati šećerni sirup dok temperatura ne dosegne 116°C. Odmah ga maknite s vatre i pažljivo ulijevajte u pjenaste bjeljanjke dok mikser radi na najvećoj brzini. Najbolje je da sirup ulijevate tako da se slijeva uz stijenku posude. Nastavite miksati na najvećoj brzini dok se bjeljanjci ne pretvore u čvrst i sjajan snijeg, oko 10-15 minuta.

Nekoliko minuta prije nego što su bjeljanjci tučeni, u smjesu bademovog brašna i šećera dodajte preostalih 60ml bjeljanjaka. Dobro pomiješajte dok ne dobijete jednoličnu pastu. Nemojte to napraviti ranije jer će se pasta posušiti i stvrdnuti. U pastu dodajte oprilike 1/3 snijega od bjeljanjaka i dobro

promiješajte. Ne morate biti posebno nježni jer u ovom miješanju je važno da razrahlite smjesu kako biste lakše umiješali ostatak snijega. Dodajte ostatak snijega i nježno mješajte smjesu dok ne postane jednolična. Smjesa treba biti konzistencije slične lavi, odnosno dovoljno tekuća da je možete istiskivati kroz vrećicu za ukrašavanja, ali i dovoljno gusta da zadrži oblik. Ako vam se čini da je smjesa pregusta, nastavite miješati dok ona ne postane rahlija.

Tri velika lima obložite dvostrukim slojem papira za pečenje. Smjesom napunite vrećicu za ukrašavanje sa srednje velikim okruglim nastavkom. Istiskujte krugove promjera 2,5 - 3cm na papir za pečenje, ostavljajući oko 1cm između svakog kruga. Kada ste istisnuli svu smjesu, macaronse ostavite da počivaju oko 30 minuta na zraku kako bi se malo posušili.

U međuvremenu ugrijte pećnicu na 135°C. Macaronse pecite oko 20 minuta, rotirajući lim na pola pečenja kako bi se keksi ravnomjerno ispekli i kako ne bi posmeđili. Nakon otprilike 5-10 minuta primijetit ćete da su macaroni počeli rasti i da im se formiraju takozvana "stopala".

Izvadite macaronse iz pećnice i potpuno ih ohladite na limu. Pažljivo ih odvojite od papira za pečenje i ostavite ih preko noći na zraku ukoliko vam se ne žuri. Punite ih tek sutradan.

Na sredinu jednog macarona stavite malo čokoladnog ganachea i poklopite drugim macaronom. Stisnite ih zajedno dok nadjev ne dođe do ruba. Kada su svi keksići napunjeni odmah ih poslužite. Macaronse čuvajte zatvorene u limenoj kutiji na sobnoj temperaturi. Nemojte ih držati u hladnjaku jer će postati gnjecavi.

Čokoladni ganache

Sastojci

120g nasjeckane tamne čokolade

120ml slatkog vrhnja

20g maslaca, na sobnoj temperaturi

Postupak

Čokoladu stavite u posudu srednje veličine i ostavite sa strane. U malom lončiću kuhajte slatko vrhnje do vrenja, a potom ga prelijte preko čokolade. Ostavite da smjesa stoji 5 minuta, dodajte maslac i miješajte dok se čokolada potpuno ne otopi. Smjesa treba biti glatka i jednolična. Ostavite da se hladi oko 20 minuta, odnosno dok se ne stisne u kremu. Povremeno pomiješajte.