



MACARONS MIT SCHOKOLADEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE MACARONS

280 g Mandeln, fein gerieben

180 g Staubzucker

220 g Zucker

210 g Eiweiß

0.3 g Salz

Lebensmittelfarbe Pulver

FÜR DIE FÜLLUNG

425 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

70 g Zucker

125 g Geklärte Butter

125 g Kakaobutter

150 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für die Macarons: Mandeln mit Staubzucker vermischen, fein vermahlen und durch ein Sieb sieben.
2. Zucker mit Eiweiß über Wasserdampf auf 60 °C erwärmen. Anschließend in einer Rührmaschine aufschlagen bis das Eiweiß wieder kalt ist und einen schönen Glanz hat (ca. 5-6 Minuten je nach Produktionsmenge).
3. Lebensmittelfarbe Pulver oder Lebensmittelfarbe Paste dazumischen.
4. Die feingesiebte Mandel-Staubzucker-Mischung vorsichtig in zwei bis drei Schritten unter das Eiweiß rühren.
5. So lange umrühren bis die Masse zähflüssig von der Spachtel rinnt. Wird die Masse zu wenig gerührt, bekommen die Macarons Risse an der Oberfläche und backen hohl.
6. Teig in einen Spritzbeutel füllen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 2-2,5 cm auf ein mit Silikonmatte belegtes Backblech aufspritzen. Das Blech leicht auf einen Tisch schlagen, damit eventuelle Luftpockets aus der Masse entweichen. 20 Minuten stehen lassen, damit die Macarons an der Oberfläche leicht antrocknen können.
7. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen und die Macarons ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und von der Silikonmatte nehmen.
8. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker cremig rühren und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
9. Geklärte Butter mit geschmolzener Kakaobutter vermischen und in QimiQ Whip langsam einrühren bis die Masse emulgiert. (Wichtig: Butter darf nicht zu heiß sein).
10. Geschmolzene Schokolade (32 °C) unterheben.
11. Masse in einen Spritzbeutel füllen, auf die flachen Seiten von der Hälfte der Macarons dressieren und ein zweites Macaron daraufsetzen.