

Macarons cu beza franceză - rețeta clasică

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

80 g făină de migdale 2 albușuri de ou
150 g zahăr pudră 2 linguri de zahăr fin
un praf de sare

Instructions

Fiind un desert francez adorat în întreaga lume, vei găsi multe rețete de macarons pe care le poți încerca și savura. Noi îți propunem o rețetă simplă de macarons, pe care o poți face ușor acasă, cu beza franceză. Bezeaua franceză, pe cât de simplu este de realizat, pe atât de potrivită este pentru un macaron delicios!

Cei mai buni macarons se obțin cu făină de migdale sau migdale cumpărate pe care le vei măcina foarte fin cu ajutorul unei râșnițe. Totuși, ai alternative și pentru prepararea unor macarons fără făină de migdale. De exemplu, o poți înlocui cu făină de grâu.

Pasul 1. Cerne făina de migdale cu zahărul pudră și adaugă-le într-un bol unde să le amesteci bine. Totodată, pregătește și tava pe care să pui o hârtie de copt.

Pasul 2. Bezeaua franceză se face foarte simplu. Într-un bol încăpător, cu ajutorul unui mixer, bate bine albușurile, pe care trebuie să le separi cu grijă perfect de gălbenușuri până când capătă o textură spumoasă.

Pasul 3. Adaugă și un praf de sare. Fă asta circa 1 minut, la o viteză mică. Apoi, adaugă zahărul fin, puțin câte puțin, și mixează compoziția, timp de 3-4 minute, până când vei avea o beza fermă. Dacă nu curge de pe palele mixerului, ai reușit!

Reține faptul că, pe lângă topirea completă a zahărului, bezeaua trebuie să își mărească volumul. Dacă vrei să obții macarons colorați, adaugă un colorant alimentar preferat sau o lingură de cacao.

Pasul 4. Peste bezeaua franceză tocmai realizată, adaugă făina de migdale și zahărul pudră deja amestecate anterior. Cu ajutorul unei spatule, de jos în sus, încorporează foarte bine compoziția de macarons.

Pasul 5. După ce ai făcut asta foarte bine, pune compoziția într-un poș de ornat.

Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente, nu uita să îți iei cardul Selgros, care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Cum pui macarons în tava de copt?

Pasul 6. Să pui macarons în tava de copt este o misiune mai migăloasă, însă nu-ți face griji. Îți detaliem procesul pentru a reuși să faci asta fără prea mari emoții. Cu poșul ținut vertical, începe să formezi cerculețe, adică viitoarele macarons. Nu le face prea apropiate, ci lasă o distanță de 1.5-2 cm deoarece compoziția se va mai lăți. Urmărește cu atenție unde se formează bule. Cu ajutorul unei scobitori îndepărtează-le încet.

Pasul 7. Pentru a preveni formarea altor bule nedorite, bate ușor cu tava în masă sau în blatul de bucătărie. După ce ai așezat macarons pe tava de copt, lasă-i să se usuce în mod natural, la temperatura camerei. O oră ar trebui să fie suficient, dar poți face și un test: compoziția nu trebuie să se mai lipească de deget.

Coacerea macarons

Pasul 8. Trebuie să ții cont de un aspect esențial în coacerea macarons, și anume să cunoști bine cuptorul pe care îl ai. Prin urmare, preîncălzește cuptorul la 140-150 de grade C și introdu tava cu macarons pe un raft din mijloc. După 7-8 minute, în momentul formării „piciorușului de macaron”, poți scădea temperatura la 120-130 de grade C și mai lasă-i la copt circa 5 minute. De ce este necesar asta? Macarons trebuie să fie crocanți la exterior și mai moi la interior.

Scoate tava și lasă-i la răcit.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Macarons cu beza franceză - rețeta clasică

Stand 05.11.2023