

МАКАРУНЫ

Французские макаруны: Пошаговый рецепт

Хрустящая корочка, нежная влажная серединка и идеальная «юбочка»

Ингредиенты (на ~25-30 половинок):

Для миндальной основы:

- **Миндальная мука** — 100 г (очень важно — мелко помола!)
- **Сахарная пудра** — 100 г (обязательно просеять!)
- **Яичные белки** — 90 г (около 3-х крупных яиц, комнатной температуры)
- **Пищевой краситель** (гелевый или порошковый) — по желанию

Для меренги (белковой массы):

- **Сахарный песок мелкий** — 100 г
- **Вода** — 30 мл

Для начинки (на выбор):

- **Ганаш из темного шоколада:** 100 г шоколада + 100 мл сливок 33%
 - **Масляный крем:** 150 г слив. масла + 75 г сахарной пудры + ароматизатор
 - **Ягодный курд:** 100 г ягод, 50 г сахара, 1 яйцо, 15 г слив. масла
-

Пошаговый процесс (требуется точности!)

Шаг 1: Подготовка сухих ингредиентов (самый важный!)

1. **Просейте миндальную муку и сахарную пудру.** Это ключ к гладкой поверхности. Лучше сделать это 2-3 раза. Если остались крупные частицы миндаля — выбросьте их.
2. **Отделите белки.** Они должны быть комнатной температуры. Разделите их на две равные части (по 45 г).

Шаг 2: Приготовление итальянской меренги

1. В небольшой кастрюле смешайте 100 г сахара и 30 мл воды. На среднем огне доведите сироп до **118°C** (используйте кулинарный термометр!).
2. Пока сироп нагревается, начните взбивать **первые 45 г белков** на средней скорости до состояния мягких пиков.

3. Когда сироп достиг 118°C, **уберите его с огня**. Увеличьте скорость миксера до средней и медленной тонкой струйкой влейте горячий сироп во взбитые белки. **Старайтесь лить между стенкой чаши и венчиком, не задевая его.**
4. Продолжайте взбивать массу на высокой скорости **8-10 минут**, пока она не остынет до комнатной температуры, не станет плотной, глянцевой и устойчивой. Это и есть итальянская меренга.

Шаг 3: Сборка макарунов (макаронаж)

1. К просеянной смеси миндальной муки и сахарной пудры добавьте **вторые 45 г белков** и пищевой краситель. Лопаткой грубо перемешайте до однородного цвета. У вас получится очень густая паста.
2. Теперь добавляйте меренгу в миндальную пасту **тремя частями**. Первые две части можно смешивать активнее, последнюю — очень аккуратно, складывающими движениями, чтобы не сдуть пузырьки воздуха.
3. **Масса готова, когда она стекает с лопатки «широкой лентой»** и медленно растекается. Если провести линию по дну миски, она должна «зарасти» за 10-15 секунд. **Не добейте и не переусердствуйте!**

Шаг 4: Формовка и отдых

1. Переложите массу в кондитерский мешок с круглой насадкой (около 1 см).
2. Отсадите на противень, застеленный силиконовым ковриком или пергаментом, кружочки диаметром ~3 см.
3. **Сильно постучите противнем об стол**, чтобы выпустить крупные пузырьки воздуха.
4. **Оставьте противни при комнатной температуре на 30-60 минут** (зависит от влажности), пока на макаронах не образуется прочная, не липнущая к пальцу корочка.

Шаг 5: Выпечка

1. Разогрейте духовку до **150°C**.
2. Выпекайте **13-15 минут**, пока не появится характерная «юбочка» и пирожные не будут легко отделяться от коврика.
3. Полностью остудите на противне.

Шаг 6: Сборка

1. Подберите половинки макарунов по размеру.
 2. На одну половинку нанесите начинку (ганаш, крем и т.д.), накройте второй.
 3. **Для идеального вкуса и текстуры уберите собранные макаруны в холодильник на 24-48 часов** (процесс созревания). Это сделает их нежными и влажными внутри.
-

Секреты успеха от кондитера:

- **Терпение и точность — ваши лучшие друзья.** Отклонения в рецепте критичны.
- **Используйте кухонные весы!** Взвешивание в граммах обязательно.
- **Влажность — враг макарунов.** Не готовьте их в дождливую погоду.
- **Качество миндальной муки — 80% успеха.** Она должна быть как можно мельче.
- **Если нет термометра,** пробуйте старый способ: сироп готов, если между пальцами можно растянуть толстую нить. Но термометр надежнее!

Пусть ваши макаруны будут безупречными! У вас обязательно получится.