


MACARONS



Was sind eigentlich Macarons?

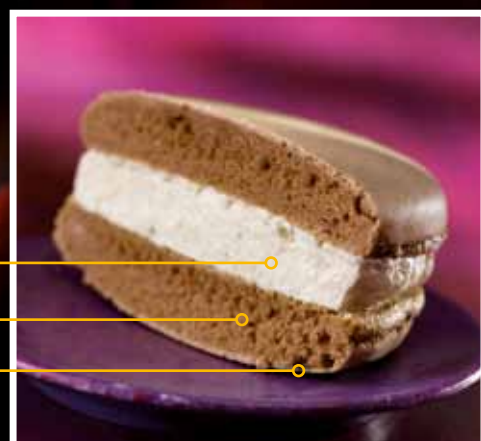
Macarons sind französische Baisergebäcke aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht. In Frankreich werden viele Varianten von traditionellen Macarons gebacken, davon ist heute das bunte Macaron in Form einer kleinen Baiser-Doppelscheibe, gefüllt mit einer vielseitigen Cremeschicht am weitesten verbreitet.

Die Füllung dieses drei bis fünf Zentimeter großen Macarons besteht gewöhnlich aus Buttercreme, Ganache oder Konfitüre in den verschiedensten Geschmacksrichtungen und

wird zwischen zwei Macaronböden oder -deckeln mit einem Dressierbeutel aufgetragen. Das venezianische Wort macarone oder maccherone bedeutet feiner Teig.

Das Mandelbaiser ist unter einer hauchdünnen, glatten Kruste weich, feucht, schließlich cremig und zergeht schnell im Mund. In Deutschland wird das bunte Feingebäck immer beliebter, so dass heute von einem „Trendgebäck“ gesprochen wird.

MACARONS



Buttercremige Füllung

Weicher Mandel-Baiser

Hauchdünne, glatte Kruste



*Alles über Macarons
erfahren Sie hier.*



MACARONS

Grundrezept

_____ 1000 g **Macarons**
 _____ ca. 200 g Wasser, 25 °C–35 °C

Herstellung

- Die Zutaten mit grober Rute im mittleren bis schnellen Maschinengang 4 Minuten aufschlagen.
- Die Macaron-Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren (ca. 5 g pro Stück).
- Die aufdressierten Macarons ca. 45 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut gezogen haben (ansonsten können die Macarons reißen).
- Abbacken.
- Nach dem Backen die Macarons abkühlen lassen.

Backtechnik

- Im Stikkenofen: bei ca. 150 °C, ca. 18–19 Minuten backen (Umluft auf kleinster Stufe).
- Im Etagenofen: bei ca. 150 °C, ca. 18 Minuten backen.
- Im Ladenbackofen: bei ca. 130 °C, ca. 14–15 Minuten backen (Umluft auf kleinster Stufe).
- Tipp: Zur Vermeidung von zu starker Unterhitze ggf. mit einem Unterblech arbeiten.

Hinweis

Aus 1200 g Masse stellen Sie ca. 240 Macaron-Schalen, sprich 120 zusammengesetzte Macarons her. Eine Macaron-Schale wiegt nach dem Backen ca. 4,5 g.

Aromatisierungstipps für Füllungen (Füllung je Macaron ca. 3 g)

Geschmack	Basisfüllung	Aroma-Produkt	Dosierung/kg Füllung
Himbeer	Cremonte	DP Himbeer	60 g
Zitrone	Cremonte	DP Zitrone	60 g
Orange	Cremonte	DP Orange	60 g
Schokolade	Schokobella	–	–
Haselnuss	Cremonte	EP Nocciola Piemonte	100 g
Pistazie	Cremonte	EP Pistachio Kerman	100 g
Mocca	Cremonte	DP Mocca	60 g
Minze	Cremonte	EP Grüne Minze	60 g
Zimt	Cremonte	Zimt	20 g
Cointreau	Schokobella	Royal Cointreau	100 g
Marc de Champagne	Cremonte	Royal Marc de Champagne	100 g
Rum	Schokobella	DP Jamaica	60 g
Amaretto	Cremonte	Royal Amaretto	100 g
Batida de Côco	Cremonte	Royal Batida de Côco	100 g

Einfärbung der Macarons

Die Macaron-Masse kann mit Lebensmittelfarben oder färbenden Lebensmitteln (z. B. Rote Bete Pulver) eingefärbt werden. Die Dosierung kann nach Belieben erfolgen und variiert je nach Farbe, gewünschter Intensität und Hersteller. Tipp: Farbe dem Wasser zufügen und mit dem Macaron-Mix aufschlagen. Bei flüssigen Farben muss die Wassermenge reduziert werden, sodass man insgesamt bei 200 g Flüssigkeit bleibt.

Grundrezept Füllung auf Basis Cremonte

_____ 1000 g **Cremonte**
 _____ 1500 g Wasser
 _____ 1300 g Butter

Herstellung

- **Cremonte** mit dem temperierten Wasser anrühren.
- Butter zugeben und im mittleren Maschinengang ca. 12 Minuten mit grober Rute aufschlagen.

Grundrezept Füllung auf Basis Schokobella

_____ 1000 g **Schokobella** ▶ schaumig
 _____ 500 g Butter aufschlagen

Hinweise zur Verarbeitung, Aufbewahrung und Veredelung

Macarons gelten als nicht ganz einfach herzustellen, da es hier auf eine sehr genaue Beachtung des Rezeptes, der Backtemperatur und -dauer ankommt.

- Die Absteifzeit muss unbedingt eingehalten werden, da die Macarons sonst eine rissige Oberfläche bekommen.
- Nach dem Backen die Macarons abkühlen lassen, füllen und kühlstellen.
- Alternativ können die Macaronschalen auch nach dem Abkühlen bis zur Veredelung eingefroren werden.

Dekorations-Tipps

Die Macarons

- vor dem Backen mit Kakao- oder Kaffeepulver abstauben.
- nach dem Backen mit **Mohrenglanz** und/oder **Gold Sparkle** überspinnen bzw. absetzen.
- mit Pistazien, Mandeln, Blüten, **Schoko-Pailletten** bestreuen.
- in anderen Formen (z. B. mit Sterntülle) aufdressieren.
- ...der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

MACARONS

Downloadvorlagen

- „Macarons“-Logo
- DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller
- Deckenhänger
- Geschenkanhänger

stehen im Downloadbereich unter www.martinbraun.de für Sie bereit.

Bezugsquelle Verpackung z. B.:

AWA – Edle Verpackungen GmbH
Austraße 13
74172 Neckarsulm / Obereisesheim
Tel.: 07132 / 9924-40
www.awa-kartonagen.de



Offizieller
Förderer




BRAUN

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 523