Franske makroner (Macarons)

Ingredienser



150 g skåldede mandler (se tips)
150 g melis
- -
60 g romtemperert eggehvite (se tips)
35 g sukker
- -
0,5 dl vann
150 g sukker
- -
60 g romtemperert eggehvite (se tips)

Fremgangsmåte

Kjør skåldede mandler og melis sammen i food processer til blandingen blir helt finmalt. Sikt blandingen så du får fjernet eventuelle mandelbiter som ikke har blitt malt smått.

Mål opp 60 g eggehvite. Pisk dette til hvitt, mykt skum. Tilsett 35 g sukker og pisk videre til stiv marengs.

Ha vann og 150 g sukker i en kjele. Kok dette i noen minutter til sukkerlake (se tips). Hell den varme sukkerlaken så i en tynn stråle inn i marengsen under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre i ca 5-10 min, så marengsen blir skikkelig stiv (du skal kunne løfte bollen opp-ned uten at marengsen rører på seg).

Vend så for hånd inn resterende 60 g romtemperert eggehvite og mandel-/melisblandingen i marengsen til alt blir godt blandet. Bland eventuelt i konditorfarge hvis du ønsker farge på makronene.

Gjør klar to stekeplater dekket med bakepapir. Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate eller langpanne inn i ovnen på nest nederste rille (se tips).

Ha mandelmarengsmassen i en kakesprøyte med rund tut (ca 1 cm i diameter). Sprøyt ut små runde pletter på bakepapiret på størrelse med en 5-krone (2,5 cm). Ha litt avstand mellom kakene. Bank eventuelt platen forsiktig mot bordet for at plettene skal glatte seg ut.

La så makronene stå i romtemperatur og tørke før steking i 20-30 min. De har stått lenge nok når de kjennes tørre på overflaten når du tar forsiktig på dem med fingeren.

Sett stekeplaten med makroner inn i ovnen i rillen over stekeplaten som er der fra før (det vil si rillen over den nest nederste). Stek makronene i 8-12 min. De er ferdig når de løsner fra bakepapiret, men de vil fortsatt være litt myke mens de er varme.

Ta makronene ut av ovnen. Korriger eventuelt på makronene mens de er varme (se tips). Avkjøl makronene til de er helt kalde før de fylles med ønsket fyll.

Tips

Noen viktige tips og huskeregler:

* Bruk gjerne ferdigkjøpte skåldede mandler, for da vet du at de er helt tørre. Skålder du mandlene selv, bør dette helst gjøres et par dager i forveien, så de blir helt tørre.

* Det må være nøyaktig 150 g finmalt mandelmel i oppskriften. Siden littegrann av mandlene kan bli borte når du sikter dem, kan det være lurt å først male opp litt mer enn 150 g (f.eks. 180 g). Så sikter du mandlene og måler opp 150 g av det finmalte. Deretter sikter du dette på nytt sammen med melis. Jeg var ikke så nøye da jeg lagde makronene mine og malte 150 g mandler direkte sammen med melis i food processoren. Jeg brukte sikt med middels store "hull" (altså ikke av den aller mest finmaskede sorten), så omtrent alt av mandlene kom med ved siktingen.

* Eggehvitene må være romtempererte. La de gjerne stå i romtemperatur i 3-4 timer (eller over natten).

* Akkurat i denne oppskriften er det viktig at du måler opp mengden eggehvite. 120 g eggehvite tilsvarer omtrent 4 stk eggehviter.

* Sukkerlaken skal egentlig være på nøyaktig 118 grader når den piskes inn i marengsen. Jeg har ikke sukkertøytermometer, men resultatet ble likevel kjempebra. Jeg lot sukkerlaken koke kraftig i noen minutter. Den skal være litt innkokt og seig, men fortsatt helt blank i fargen.

* Vær litt rask når du heller den varme sukkerlaken i marengsen, for den stivner fort i kjelen.

* Hvis du vil ha fargede makroner, må du huske å lage mandeldeigen med nokså sterk farge, for noe av fargen forsvinner under stekingen.

* Det er viktig at mandeldeigen får akkurat passe konsistens. Min erfaring var at deigen uten konditorfarge ble perfekt, mens den delen av deigen som jeg tilsatte rosa konditorfarge ble litt for tynnet ut slik at plettene fløt litt for mye utover ved utsprøytingen. Jeg rørte da inn et par spiseskjeer mer melis, og deigen fikk perfekt konsistens igjen!

* Det er viktig at makronene stekes med en stekeplate under. Dette for å forhindre for sterk undervarme.

* Noen av makronene jeg lagde i dag delte seg litt på midten under stekingen og overdelen skled litt vekk fra underdelen. Dette reparerte jeg fint ved å dytte overdelen på plass rett etter at makronene var tatt ut av ovnen og de fortsatt var varme. Noen av makronene renskjærte jeg også litt i kantene med en liten saks:-)

* Mine makroner ble littegrann ulike på størrelse selv om jeg forsøkte å sprøyte ut like store pletter. Dette løser man ved å sortere sammen to og to som er omtrent like store etter at de er stekt. Dermed blir makronene penere når du fyller dem.

* "Franske makroner" kan fylles med smørkrem tilsatt ulike smaker og farger, mørk eller hvit sjokoladekrem, trøffelkrem, eggekrem, bærkrem, suksesskrem, syltetøy, eplemos, nugatti, myk karamell osv. osv. Det kommer mange ulike varianter og tips på detsoteliv.no etter hvert.

* Denne oppskriften gir ca 30 ferdigfylte makroner (dvs ca 60 pletter).

- Virker som det er mye å huske på, men etter at du har forsøkt én gang, blir du vant til oppskriften.

...Og veldig begeistret over resultatet!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franske-makroner-macarons