Hjerteformede, franske makroner

Ingredienser



Mandeldeig:
♥ 150 g mandelmel (se tips)
♥ 150 g melis
♥ 3 eggehviter (til sammen ca. 107 gram)
♥ 100 g sukker
♥ valgfri konsentrert konditorfarge (se tips)

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 4,5 dl melis
♥ 2-3 ss kremfløte eller melk
♥ valgfri smaksessens (se tips)

Pynt:
♥ spiselig gullflak (se tips)

Fremgangsmåte

Mandeldeig:
Bland mandelmel og melis i en bolle. Sikt blandingen minst 2 ganger for å fjerne de litt grovere mandelkornene.

Pisk eggehvitene stive i en annen bakebolle. Tilsett sukkeret og pisk videre til en tykk og stiv marengs.

Farg marengsen med ønsket konditorfarge.

Ha så mandel-/melisblandingen i bollen med marengsen. Bruk en slikkepott til å vende dette sammen. Når mandeldeigen er jevn, rører du noen ganger til mens du prøver å slå luften ut av deigen, helt til du ser at deigen får en passe bløt konsistens. Noe av hemmeligheten bak vellykkede makroner er å røre akkurat passe lenge. Rører du for kort, blir makronene for tykke og klumpete, mens rører du for lenge, blir mandeldeigen for tynn i konsistensen og flyter for mye ut. Et tips for å sjekke konsistensen på deigen er å løfte opp en del av deigen med slikkepotten. Deigen skal da falle tungt ned igjen fra slikkepotten.

Forming og steking:
Bruk en silikonmatte beregnet på å lage hjerteformede makroner. Spray matten lett med formfett og tørk deretter bort overflødig fett med litt kjøkkenpapir.

Finn frem en sprøytepose med rund sprøytetipp. Fyll mandeldeigen i sprøyteposen.

Sprøyt så ut mandeldeigen på silikonmatten. For meg fungerte det best når jeg sprøytet ut en tykk "V" i hver kake. Deretter brukte jeg en tannpirker til å justere litt på fasongen på kakene.

La makronene tørke i minst 30 minutter, til de ikke kjennes noe klissete ut på overflaten, men har fått en tørr skorpe.

Stek makronene midt i ovnen ved 130°C varmluft i ca. 15 minutter. (Merk at dette er en av de få gangene jeg bruker varmluft-funksjonen på ovnen ved stekingen.)

La makronene avkjøles på platen til de er helt kalde før du forsiktig løsner dem fra underlaget.

Fyll:
Pisk romtempert smør sammen med melis og litt kremfløte eller melk til en myk krem.

Smak gjerne til kremen med ønsket smaksessens (eller bruk litt vaniljeekstrakt).

Ha kremen i en sprøytepose med rund sprøytetipp. Snu halvparten av makronene og sprøyt på krem. Dekk med makroner slik at kakene blir doble, og klem lett sammen slik at kremen fordeler seg pent ut mot kanten av kaken.

Tips

Det blir lettere å lage hjerteformede makroner hvis du har det rette utstyret.

Jeg har her brukt følgende produkter som du finner hos nettbutikken **Slikkepott.no**:

♥ **Mandelmel** - Jeg anbefaler å bruker ferdigkjøpt mandelmel. Dette er mye finere i konsistensen enn om du skulle male skåldede mandler selv. Det er viktig at mandelmelet ikke er av den fettreduserte typen.

♥ Til å farge mandeldeigen, bør du bruke konsentrert konditorfarge. Da trengs det kun små mengder slik at fargen ikke endrer konsistensen på marengsen. Jeg er veldig fan av fargene fra **Progel**, og brukte her fargene **rød**, **rosa** og **babyrosa**.

♥ **Silikonmatte** beregnet på hjerteformede makroner - En slik silikonmatte gjør det utrolig mye enklere å få til jevnstore hjertemakroner enn om du sprøyte ut på frihånd på bakepapir.

♥ **Sprøyteposer** finnes i mange forskjellige merker, men de fra FunCakes er min favoritt! Disse posene er solide og lette å bruke.

♥ **Rund sprøytetipp** er fin å bruke både til å sprøyte ut makrondeigen og fyllet. Jeg bruker nr 2A fra Wilton.

♥ **Smaksessenser** finnes i utrolig mange varianter. Her ser du noe av utvalget jeg har, og det finnes mange, mange flere. Jeg synes det er ekstra artig å bruke smaksessenser for å få til en smak som man ikke så lett kan få til med vanlige ingredienser, slik som smakene "Cheesecake" og "Cotton Candy". Smaken "Burbon" er fin å brukes hvis du vil ha whiskysmak på kremen uten å bruke alkohol. Alternativt går det også fint å smaksette kremen med 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ **Spiselig gullflak** gir en vakker touch. Bruk en pinsett og en tannpirker til å legge små biter på makronene.

♥ **Gaveesker til makroner** setter prikken over i'en. Finnes i mange størrelser og varianter.

♥ Ferdigfylte, franske makroner kan gjerne oppbevares i kjøleskapet til dagen etter, så blir de passe bløte og seige. Franske makroner er også veldig fine å fryse.

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

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