Desserts / Frankrijk

Macarons Parisiens

Delicate amandel-meringue-schelpen ingeklemd rond een zijdezachte ganache of botercrème - notoir kieskeurig om te maken, veeleisend gerijpt eiwit, nauwkeurige macaronage en strikte ovencontrole voor de kenmerkende gladde koepel en kanten voet.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 5 delen Amandelmeel (geblancheerd, superfijn)
- ☐ 5 delen poedersuiker (poedersuiker, gezeefd)
- ☐ 3,75 delen Oud eiwit (kamertemperatuur, 24–72 uur)
- ☐ 3,75 delen basterdsuiker (superfijne suiker).
- ☐ 0,05 delen Wijnsteencrème
- ☐ 4 delen Pure chocolade (70%), fijngehakt
- ☐ 2 delen slagroom (voor ganachevulling)
- ☐ 0,5 delen ongezouten boter (voor ganache)

Zo maak je het.

01 Weeg het amandelmeel en de poedersuiker nauwkeurig af: de macaronverhoudingen zijn meedogenloos. Pureer ze gedurende 30 seconden in een keukenmachine om eventuele klontjes te verbreken en een ultrafijne, uniforme tant-pour-tant te creëren. Giet het mengsel door een fijnmazige zeef en gooi de resterende stukjes amandel weg. Indien nodig opnieuw zeven; zichtbare stukjes amandel zullen slecht koepelvormig worden en het oppervlak barsten. Het doel is een poeder dat zo fijn en uniform is als commercieel cakemeel.

02 Begin in een perfect schone, vetvrije kom het oude eiwit met de wijnsteenroom op gemiddelde snelheid te kloppen tot het schuimig is. Voeg de basterdsuiker toe in een dunne, langzame stroom zodra zich zachte pieken vormen, en blijf op middelhoog kloppen totdat je stijve, glanzende pieken bereikt. Oude witte eiwitten (24-72 uur onafgedekt in de koelkast laten staan) bevatten minder vocht en kloppen stabieler. Cruciaal is dat je niet te lang klopt; de meringue moet glad en glanzend zijn, niet droog en klonterig. De afgewerkte meringue moet een stijve, rechte piek hebben die niet krult.

03 Voeg alle tant-pour-tant in één keer toe aan de stijve meringue. Begin met de macaronage: vouw het beslag met een flexibele spatel in brede, vegende bewegingen tegen de zijkant van de kom, waarbij u de meringue opzettelijk laat leeglopen. Het doel is om voldoende lucht eruit te slaan, zodat het beslag soepel vloeit, maar voldoende structuur behoudt om rondjes te houden zonder plat te verspreiden. Test regelmatig door de spatel op te tillen en het beslag te laten vallen. Wanneer het in een dik, langzaam, ononderbroken lint vloeit en het lint binnen 10 seconden weer in het beslag zakt en een spoor achterlaat dat binnen 30 seconden gladder wordt, stop dan onmiddellijk met vouwen. Te veel vouwen is de meest voorkomende fout.

04 Spuit het beslag op met bakpapier of silpat beklede bakplaten in rondjes van ongeveer 3,5 cm, houd de spuitzak loodrecht op de bakplaat en laat de druk los voordat u hem optilt. Sla de bakplaat drie of vier keer stevig op het aanrecht om eventuele luchtbelletjes te laten knappen. Laat de pijpschelpen onafgedekt op kamertemperatuur rusten totdat ze droog zijn en mat aanvoelen; ze mogen niet blijven plakken aan een vinger die heel licht wordt ingedrukt. Deze huidvorming is essentieel voor de voetontwikkeling; onder vochtige omstandigheden kan dit 45–90 minuten duren. Bak op 150 C / 300 F (hetelucht) gedurende 13-15 minuten, waarbij u de bakplaat halverwege draait. De schelpen zijn gaar als ze voorzichtig van het perkament kunnen worden geduwd zonder dat ze blijven plakken; ze voelen nog steeds een beetje zacht aan de bovenkant, maar stevig aan de onderkant.

05 Breng de room aan de kook en giet deze over de fijngehakte chocolade. Wacht 60 seconden zonder te roeren en begin dan vanuit het midden in kleine cirkels naar buiten te roeren, waarbij je geleidelijk de chocolade opneemt tot deze volledig gesmolten en glad is. Voeg de zachte boter toe en roer om op te nemen. De ganache moet op dit punt glanzend en vloeibaar zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur tot het een spuitbare consistentie heeft bereikt – ongeveer 1 à 2 uur, of versnel door kort af te koelen, waarbij u elke 15 minuten roert.

06 Match schelpen in paren op maat. Spuit een hoopje ganache op de platte kant van een schelp – ongeveer 1 cm hoog, met een rand van 3 mm. Druk met een zachte draaiende beweging de bijpassende schelp erop tot de ganache de rand bereikt. De vulling moet duidelijk zichtbaar zijn bij de sandwichnaad. Zet de geassembleerde macarons minimaal 24 uur in de koelkast voordat je ze serveert. Over deze rijpingsperiode valt niet te onderhandelen: het vocht van de vulling migreert naar de schaal en transformeert deze van knapperig naar de kenmerkende, licht taaie buitenkant en zachte binnenkant.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / macarons-parisiens