

Certified



# Rezept

## Schwarze-Johannisbeeren Macarons

Jean-Christophe DUC  
Chef Patissier Deutschland





## Rezept Schwarze-Johannisbeeren-Macarons

Von Jean-Christophe DUC

Schwarze-Johannisbeeren-Püree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



### MACARON-HÄLFTEN (ca. 180 Hälften)

Gemahlene Mandeln .....	300 g
Puderzucker .....	300 g
Eiweiß (1) .....	110 g
Wasser .....	100 g
Kristallzucker .....	300 g
Eiweiß (2) .....	110 g
Zucker .....	20 g
Farbstoff in Pulverform .....	so viel wie nötig

Gemahlene Mandeln, Puderzucker und Eiweiß (1) zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.  
Wasser und Streuzucker auf 116 °C erhitzen, um einen Sirup zuzubereiten.  
In der Zwischenzeit beginnen, die Eiweiß (2) zu steifem Schnee zu schlagen.  
Dann den heißen Sirup unter ständigem Schlagen langsam über das Eiweiß gießen.  
Auf mittlerer Stufe weiterschlagen, bis die Baisermasse auf etwa 40 °C abgekühlt ist.  
Bei Bedarf Farbstoff in Pulverform hinzufügen.  
Eine kleine Menge Baiser unter die Mandelmasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben und so lange rühren, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.  
Mit einem Spritzbeutel (Tülle Nr. 10 oder 12) auf Silpat spritzen.  
Trocknen lassen, bis sich eine lederartige Haut bildet, dann 12-14 Minuten bei 150 °C Umluft (Konvektomat) backen.  
Backbleche: 3 Backbleche mit 40 x 60 cm.

### SCHWARZE-JOHANNISBEEREN-GELEE

Schwarze-Johannisbeeren-Püree .....	420 g
Wasser .....	20 g
Pektin 325 NH 95 .....	7 g
Zucker .....	60 g
Johannisbrotkernmehl .....	0,5 g

Schwarze-Johannisbeeren-Püree und Wasser auf 35 °C erhitzen.  
Die Mischung aus Pektin, Zucker und Johannisbrotkernmehl hinzufügen.  
Unter Rühren auf 82 °C erhitzen.  
Mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken und abkühlen lassen.

### SCHWARZE-JOHANNISBEEREN-GANACHE

Schwarze-Johannisbeeren-Püree .....	125 g
Flüssige Sahne 35 % .....	200 g
Weiße Schokolade .....	165 g
Zucker .....	6 g
Pektin 325 NH 95 .....	3 g
Johannisbrotkernmehl .....	1 g

Die Sahne auf 35 °C erhitzen.  
Die Mischung aus Zucker, Pektin und Johannisbrotkernmehl hinzufügen.  
Auf 82 °C erhitzen.  
Über die weiße Schokolade gießen und gut verrühren.  
Das Schwarze-Johannisbeeren-Püree hinzufügen.  
Kräftig mixen, abkühlen lassen.  
Zum Verzieren verwenden, nachdem die Ganache leicht fest geworden ist.



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France