

Rezept

Schwarze-Johannisbeeren Macarons

Jean-Christophe DUC
Chef Patissier Deutschland

Certified



Corporation



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
Weißer 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



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France