Makronky

Cuisine: **French**
Food category: **Desserts**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 145 °C

1	Hot air	15 %	Termination by time	00:20 hh:mm	128 °C	50 %	

Ingredients - number of portions - 30

Name	Value	Unit
moučka mandlová	0.25	kg
cukr moučkový	0.25	kg
bílek	0.2	kg
cukr krupice	0.23	kg
voda	0.08	l
sůl	0	kg
potravinářské barvivo podle vlastní chuti	0	kg
náplň podle vlastní chuti	0	kg

Directions

V misce smícháme mandlovou moučku s moučkovým cukrem. Bílky rozdělíme na dvě poloviny (100 a 100 g). V kastrůlku smícháme krupicový cukr s vodou.

V kastrůlku smícháme krupicový cukr s vodou a necháme vařit, dokud směs nedosáhne teploty 118 °C. První polovinu bílků vyšleháme v elektrickém robotu se špetkou soli do polotuha a postupně za stálého šlehání přiléváme horký cukrový rozvar a dále šleháme, až vznikne velmi pevný sníh.

Druhou polovinu bílků přimícháme do směsi mandlové moučky s cukrem a promícháme (vznikne kaše). Pak vmícháme prochladlý pevný sníh a hmotu případně obarvíme potravinářskými barvami.

Připravenou hmotu nastříkáme pomocí cukrářského sáčku s hladkou trubičkou na plech vyložený papírem na pečení nebo silikonovou podložkou do tvaru koleček o průměru asi 4 cm (celkem asi 40) a necháme je 45 minut osychat.

Makronky vložíme do konvektomatu předehřátého na program výše uvedený.
Z plechu makronky sundáme až po úplném vychladnutí.

Nakonec makronky po dvou slepíme vybranou náplní.

Recommended accessories

Perforated aluminium sheet, teflon coated