МАКАРУНЫ НА ФРАНЦУЗСКОЙ МЕРЕНГЕ

Макаро́н — французское кондитерское изделие из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей. Обычно делается в форме печенья; между двумя слоями кладут крем или варенье. Название происходит от слова *ammaccare*— «разбить, раздавить», и является отсылкой к способу изготовления основного ингредиента, миндального порошка.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Ингредиенты на 40 макарун (т.е. 80 половинок макарун)

Tant-pour tant (тан-пур-тан) – смесь миндальной муки и сахарной пудры:

110 гр миндальной муки

225 гр сахарной пудры

125 гр состаренных белков

50 гр сахара

сухой пищевой краситель — по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовьте смесь tant-pour tant. Для этого смешайте *миндальную муку* с *сахарной пудрой*. Просейте 2 раза. Подсушите смесь 5 минут в духовке при 150°C.
Просейте смесь в большую салатницу. Чуть позже, в ней вы будете замешивать тесто на макаронс.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовим французскую меренгу.
Взбейте белок до пушистой пены и продолжайте взбивать, добавляя сахар.
Если вы будете готовить разноцветные макаронс, то *вместе с сахаром добавьте и пищевой краситель.*
Взбивайте до устойчивых пиков. Когда вы перевернёте салатницу, в которой взбивали белки, всё содержимое должно остаться внутри и не вытекать.
Главное — не перевзбить меренгу.

Добавьте французскую меренгу в салатницу со смесью tant-pour tant.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовим тесто для макаронс.
Мешайте смесь *круговыми* движениями, приблизительно 30 секунд, до однородного состояния, вращая саму салатницу против часовой стрелки.
Сложите тесто в кулинарный мешок с круглой насадкой.
Отсадите макаронс, диаметром 3 см, в шахматном порядке на расстоянии друг от друга. Это нужно для того, чтобы воздух равномерно проходил между всеми макаронсами и чтобы они лучше пропеклись. Отсаживая макаронс, держите кулинарный мешок *вертикально*.
Слегка постучите противнем об горизонтальную поверхность, чтобы вышел лишний воздух.
Оставьте макаронс при комнатной температуре на 60 минут.
Сверху должна образоваться плотная корочка.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Выпекайте макаронс *13-15 минут* при 150°C. На 10й минуте открыть духовку, развернуть противень и печь их ещё 2-3 минуты. Так юбочка получается высокая и не опускается. Воспользуемся дальше советом Пьера Эрме: *«Достаньте противень из духовки и перенесите пергамент с макаронс на рабочую поверхность. Это важно! Если вы оставите макаронс на горячем противне, то они продолжат дальше готовиться»* Остыв, макаронс легко отходят от пергамента.



МАКАРУНЫ НА ФРАНЦУЗСКОЙ МЕРЕНГЕ ГОТОВЫ

