

# Yuzu-Macarons



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Yuzu-Macarons (Macaronschalen Kakao oder weiß)

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 40 Macarons.

## YUZU-MACARONS (KAKAO-MACARONSCHALE)

125g Gemahlene Mandeln  
150g Puderzucker  
25g **KAKAOPULVER**  
50g Eiweiß  
150g Zucker  
50g Eiweiß  
50g Wasser

## YUZU-MACARONS (WEISSE MACARONSCHALE)

150g Gemahlene Mandeln  
150g Puderzucker  
50g Eiweiß  
150g Zucker  
50g Eiweiß  
50g Wasser

## GANACHE INSPIRATION YUZU

115g Vollmilch  
10g Akazienhonig  
380g **INSPIRATION YUZU**

## MACARONS

Für die Kakao-Macarons: Die zuvor gesiebten gemahlene Mandeln, den Puderzucker und das **BITTERKAKAOPULVER** verrühren.

Für die Macarons mit weißer Schale: Die zuvor gesiebten gemahlene Mandeln und den Puderzucker vermengen.

150g Zucker und das Wasser bei 110–112 °C kochen und die Zubereitung auf das zuvor aufgeschlagene Eiweiß (50 g) gießen.

So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist.

50g nicht aufgeschlagenes Eiweiß hinzufügen.

Unter die Mandelmassen rühren und macaronieren.

Die Macarons mithilfe eines Spritzbeutels mit 8-mm-Tülle auf Backpapier aufspritzen und bei 140 °C Umluft 12–13 Minuten lang backen.

## GANACHE INSPIRATION YUZU

Die Milch mit dem Honig erhitzen und ein Drittel dieser Mischung auf die zerlassene **INSPIRATION YUZU** gießen. Kräftig verrühren und das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren.

Mithilfe eines Stabmixers mixen und das letzte Drittel hinzufügen. Dabei weiter mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

## ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Die gebackenen und abgekühlten Macarons umdrehen.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit Ganache füllen und paarweise zusammensetzen.

Die Macarons können im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

### *Tipps vom Chef-Pâtissier*

Die Ganache mindestens 30 Minuten vor dem Zusammensetzen der Macarons aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich leichter dressieren lässt.