

Pflanzenbasierte Macarons Inspiration Yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Pflanzenbasierte Macarons Inspiration Yuzu

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 25 Macarons

Schwierigkeitsgrad 🍪🍪🍪

Am Vortag:

Pflanzenbasierte Ganache
INSPIRATION YUZU

Am Backtag:

Macaron-Schalen

Benötigte Utensilien:

8-mm-Lochtülle zum
Aufspritzen der Macarons
12-mm-Lochtülle zum
Garnieren der Macarons
Stabmixer
Spritzbeutel
Thermometer

PFLANZENBASIERTE GANACHE INSPIRATION YUZU

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden

95 g Mandeldrink 1,2 % Fett
150 g **INSPIRATION YUZU**
15 g Akazienhonig

INSPIRATION YUZU schmelzen.

Den Mandeldrink mit dem Akazienhonig erhitzen und ein Drittel davon auf die zerlassene **INSPIRATION YUZU** gießen.

Kräftig verrühren und das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren.

Mit dem letzten Drittel genauso verfahren.

Mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Zur besseren Kristallisation in einen rechteckigen Behälter umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken.

Idealerweise 12 Stunden kalt stellen.

ENTSPRECHUNGEN

INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION HIMBEERE	INSPIRATION ERDBEERE
150 g	150 g	150 g

MACARON-SCHALEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 22 Minuten

100 g Gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
70 g Aquafaba
100 g Zucker
35 g Wasser

Gemahlene Mandeln und Puderzucker zusammen mixen und sieben.

35 g Aquafaba in einer Schüssel mit einem Rührgerät mit Schneebesen aufschlagen.

Den Zucker und das Wasser bei 110–112 °C kochen und über das aufgeschlagene Aquafaba gießen. So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist. 35 g nicht aufgeschlagenes Aquafaba hinzufügen.

Mit den pulverförmigen Zutaten vermischen und macaronieren.

Mithilfe eines Spritzbeckens mit 8-mm-Lochtülle Taler auf Backpapier spritzen.

Bei 140 °C Umluft 22 Minuten im Ofen backen.

Pflanzenbasierte Macarons Inspiration Yuzu

(Fortsetzung)

FERTIGSTELLEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Die gebackenen und abgekühlten Macaron-Schalen umdrehen, Ganache in einen Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle füllen und die Macaron-Schalen damit garnieren und zuletzt jeweils 2 Stück zusammensetzen. Die Macarons können im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Tipps vom Chef-Pâtissier

„Macaronieren“ bedeutet, den Macaron-Teig mit einem Teigschaber oder einer Teigkarte vorsichtig zu verrühren, bis ein glatter, glänzender Teig ohne Luftblasen entsteht.

Ernährungstipp

Kichererbsenwasser, auch Aquafaba genannt, ist ein idealer Ersatz für Eiweiß, denn in Macaronrezepten sorgt es für eine luftig-leichte Mousse und ermöglicht so die Herstellung von veganen Produkten ohne Ei.



