# Yuzu-Macarons

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

©2021 Valrhona - Philippe Barret - École Gourmet Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten. Abbildungen unverbindlich.

# Yuzu-Macarons
## (Macaronschalen Kakao oder weiß)

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 40 Macarons.

### YUZU-MACARONS (KAKAO-MACARONSCHALE)

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

### YUZU-MACARONS (WEISSE MACARONSCHALE)

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

### GANACHE INSPIRATION YUZU

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

### MACARONS

Für die Kakao-Macarons: Die zuvor gesiebten gemahlenen Mandeln, den Puderzucker und das bittere **KAKAOPULVER** verrühren.

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

150 g Zucker und das Wasser bei 110–112 °C kochen und die Zubereitung auf das 50 g zuvor aufgeschlagene Eiweiß gießen.
So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist.
50 g 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.

*Tipp vom Chef-Patissier*

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