

Macarons

mit Ivoire-Schokolade und
Schwarzer Johannisbeere




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

MACARONS MIT IVOIRE-SCHOKOLADE UND SCHWARZER JOHANNISBEERE

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

FÜR ETWA 30 MACARONS

MACARON-TEIG

150 g	Gemahlene Mandeln
150 g	Puderzucker
150 g	Zucker
100 g	Eiweiß (50 g + 50 g)
50 g	Wasser

MACARON-TEIG

Gemahlene Mandeln und Puderzucker zusammen sieben. 125 g Zucker und Wasser bei 110-112 °C kochen, anschließend zunächst 50 g Eiweiß mit diesem Zuckersirup aufschlagen. So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist. Die restlichen 50 g Eiweiß zu dem zuvor mit dem Sirup aufgeschlagenen Eiweiß hinzugeben. Gemahlene Mandeln dazugeben und gut vermengen, bis eine cremige, glänzende Textur entsteht. Die Macarons mithilfe eines Spritzbeutels mit 8-mm-Tülle auf Backpapier aufspritzen und bei 140 °C Umluft 12-13 Minuten lang backen.

GANACHE AUS IVOIRE-SCHOKOLADE MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

150 g	Sahne 35 % Fett
300 g	Schokolade IVOIRE 35 %
135 g	Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere

GANACHE AUS IVOIRE-SCHOKOLADE MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

Die Sahne erhitzen und die Schokolade **IVOIRE 35 %** schmelzen lassen. Die heiße Sahne in drei Portionen über die geschmolzene **IVOIRE 35 %** gießen, um die Ganache herzustellen. Zuletzt das Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere hinzugeben. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Mehrere Stunden im Kühlschrank aufbewahren und anschließend leicht aufschlagen, um eine gute Konsistenz zu erhalten.

ANRICHTEN

- Die Macarons mit der Ganache füllen.
- Dafür Ganache auf die flache Seite eines Macarons spritzen und einen zweiten Macaron mit der flachen Seite darauf platzieren.
- Macarons leicht aneinanderdrücken.
- Die Macarons können im Gefrierschrank aufbewahrt werden.