

Pflanzenbasierte Macarons Manjari




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Pflanzenbasierte Macarons Manjari

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 25 Macarons

Schwierigkeitsgrad 🧑🍳🧑🍳🧑🍳

Am Vortag:

Pflanzenbasierte Ganache
MANJARI 64 %

Am Backtag:

Kakao-Macaron-Schalen

Benötigte Utensilien:

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

PFLANZENBASIERTE GANACHE MANJARI 64 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden

130 g Haferdrink
7 g Kartoffelstärke
20 g Akazienhonig
110 g Schokolade
MANJARI 64 %

Die Schokolade **MANJARI 64%** schmelzen.

Den Haferdrink mit der Speisestärke und dem Honig auf 70–75 °C erhitzen.

In drei Portionen über die geschmolzene Schokolade **MANJARI 64 %** gießen. 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

GUANAJA 70 %

100 g

KAKAO-MACARON-SCHALEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 16 Minuten

80 g Gemahlene Mandeln
15 g Kakaopulver
100 g Puderzucker
70 g Aquafaba
100 g Zucker
35 g Wasser

Gemahlene Mandeln, Kakaopulver und Puderzucker zusammen mixen und sieben.

35 g Aquafaba in einer Schüssel mit einem Rührgerät mit Schneebesens 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 Spritzbeutels mit 8-mm-Lochtülle Taler auf Backpapier spritzen. Bei 150 °C Umluft 16 Minuten im Ofen backen.

Pflanzenbasierte Macarons Manjari

(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.
