Macarons mit Verpoorten Original, Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Zutaten

Grundrezept der Macaron-Masse für etwa 36 Stück:
110 g Eiweiß (4-5 Eier)
30 g Zucker
135 g gemahlene Mandeln
225 g Puderzucker
Nach Belieben Lebensmittelfarbe (zum Einfärben von Macarons eignen sich nur Farben in Pasten- oder Pulverform, keine flüssige Variante)

Macaron-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL (Reicht für 36 Stück)
100 g weiche Butter
100 g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)
30 g Puderzucker
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
60 g weiße Kuvertüre
(nach Belieben etwas frischer Zitronen- oder Orangenabrieb)

Macaron-Creme mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja (Reicht für 36 Stück)
100 g weiche Butter
100 g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)
60 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
50 g weiße Kuvertüre
70 g Maracuja-Konfitüre
5 g Saft einer frischen Zitrone + Abrieb

Macaron-Creme mit VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot (Reicht für 36 Stück)
100 g weiche Butter
100 g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)
50 ml VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot
20 g Vollmilch-Kuvertüre
50 g Aprikosen-Konfitüre
20 g Amarettini-Kekse
5 g frischer Zitronensaft

Zubereitung

2 Backbleche mit Backpapier belegen. Für die Macarons-Schalen fünf Eier trennen. Eiweiß in eine Rührschüssel wiegen und das Eigelb beiseitestellen, da es später für die Cremes verwendet werden kann. Mandeln und Puderzucker abwiegen, sieben und miteinander vermengen. Das Eiklar mit einem Rührgerät aufschlagen, bis es beginnt weiß und schaumig zu werden, dann den Zucker einrieseln lassen, weiter aufschlagen, bis der Eischnee stabil ist (Die Textur ist dann optimal, wenn sich feine „Nasen“ nach oben ziehen lassen z.B. mit einem Löffel).

Link zum Rezept: Macarons mit Verpoorten Original, Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Copyright © VERPOORTEN 2022 (9/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Macarons mit Verpoorten Original, Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Wer die Mandel-Baiser-Masse einfärben möchte, fügt nach dem Einrieseln des Zuckers die Farbe (etwa die Menge einer Messerspitze) hinzu und verrührt diese noch kurz mit der Masse. Den süßen Eischnee mit dem Puderzucker-Mandelgemisch zügig und mit so wenig Rührbewegungen wie möglich vermengen, so dass nicht zu viel Luft aus der Masse geholt wird (die Konsistenz darf nicht flüssig werden, sondern benötigt "Stand", um auf dem Blech nicht gleich zu zerlaufen).

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle von etwa 8 mm Durchmesser füllen und kleine Kreise von etwa 3-5 cm Durchmesser nebeneinander auf die vorbereiteten Bleche dressieren (Da sich die Macaron-Schalen während des Backens etwas ausdehnen, immer etwas Abstand lassen.). Nun die Bleche für mindestens eine halbe Stunde stehen lassen. Dies ist wichtig, damit die Macaron-Schalen Zeit haben, ein wenig anzutrocknen und eine Oberflächenspannung aufzubauen, so dass sie während des Backens nicht reißen. In dieser Zeit den Ofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen. Die Macarons für 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Nun kann die Lieblingscreme zubereitet werden. Ihr könnt hier entweder eine Creme für 36 Macarons verwenden oder aber die Cremes mischen. Wenn Ihr z.B. alle drei Cremes machen möchtet, dann verwendet pro Creme immer nur ein Drittel der Zutaten. Für einen Macaron wird etwa ein gut gehäufter TL Creme benötigt.

Zubereitung der Macaron-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL:
Zimmerwarme Butter und gesiebten Puderzucker mit einem Mixer für etwa 5 Minuten gut aufschlagen, bis sie eine helle und cremige Textur erhält. Weiße Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen, in eine andere Schale umfüllen und für einen Moment etwas abkühlen lassen.

In einer zweiten Schüssel das Eigelb ebenfalls gut aufschlagen, zur süßen Buttercreme geben und für etwa 3 Minuten gut zusammen verquirlen. Die geschmolzene Kuvertüre und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach hinzufügen. Wer es etwas fruchtiger möchte, kann seine Macaron-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL mit etwas frischem Zitronen- oder Orangenabrieb verfeinern.

Zubereitung der Macaron-Creme mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja:
Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem gesiebten Puderzucker auf höchster Stufe mit einem Mixer für etwa 5 Minuten gut aufschlagen, bis sie eine helle und cremige Textur erhält. Weiße Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen, dann in eine andere Schale umfüllen und für einen Moment wieder etwas abkühlen lassen.

In der Zeit in einer zweiten Schüssel das Eigelb ebenfalls gut aufschlagen, zur süßen Buttercreme geben und alles für etwa 3 Minuten gut zusammen aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre und den VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja nach und nach hinzufügen. Zum Schluss die Konfitüre und den Zitronensaft dazugeben und gut verrühren.

Tipp: Je nachdem welche Art von Konfitüre hinzugefügt bzw. wieviel flüssigen Anteil diese enthält, kann es passieren, dass sich die Creme beginnt zu trennen. Sie wirkt dann "griselig". Sollte dies passieren, dann ganz einfach etwas flüssige, nur leicht warme Butter dazu geben, um wieder eine Bindung innerhalb der Creme herzustellen.

Zubereitung der Macaron-Creme mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot:
Amarettini-Kekse zerkleinern. Am besten ganz einfach mit den Händen zerbröseln oder in eine Tüte geben und mit einem Nudelholz darüber rollen. In eine Schale füllen und beiseite stellen. Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem gesiebten Puderzucker mit einem Mixer auf höchster Stufe für etwa 5 Minuten gut aufschlagen, bis sie eine helle und cremige Textur erhält. Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen, in eine andere Schale umfüllen und für einen Moment abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einer zweiten Schüssel das Eigelb ebenfalls gut aufschlagen, zur süßen Buttercreme geben und alles für etwa 3 Minuten aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre, den VERPOORTEN Amaretto-Apricot und die Amarettini-Brösel nach und nach hinzufügen. Aprikosenkonfitüre dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Creme verquirlen.
Mit etwas frischem Zitronensaft nach Belieben abschmecken.

Tipp: Auch hier kann es passieren, dass, je nachdem welche Art von Konfitüre hinzugefügt bzw. wieviel flüssigen Anteil diese enthält, sich die Creme beginnt zu trennen und "griselig" wirkt. Einfach etwas flüssige, nicht zu heiße Butter dazu geben, um wieder eine Bindung innerhalb der Creme herzustellen.

Link zum Rezept: Macarons mit Verpoorten Original, Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Copyright © VERPOORTEN 2022 (9/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Macarons mit Verpoorten Original, Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Zusammensetzen der Macarons:
Zum Schluss immer je zwei Macaron-Schalen mit der Creme befüllen. Hierfür entweder einen Spritzbeutel mit Lochtülle von etwa 8-10 mm Durchmesser verwenden oder ein Buttermesser oder einen Teelöffel. Für einen Macaron etwa einen gut gehäuften Teelöffel Creme nehmen. Beim Zusammensetzen sollten sich die zwei Macaron-Schalen nicht berühren, d.h. die Cremeschicht dazwischen klar von außen zu sehen sein.

Link zum Rezept: Macarons mit Verpoorten Original, Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Copyright © VERPOORTEN 2022 (9/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de