



Ausschnitt

DIE KUNST DER PÂTISSERIE

mit Christian Hümb



MEISTERKLASSE

Episode 06

Zeitaufwand
1 h + 12 h Abkühlzeit
Backzeit: 16 Min

Level: anspruchsvoll

BAILEYS MACARONS

Die kleinen französischen Leckerbissen passen perfekt zum Kaffee und sehen aus wie kleine Kunstwerke: Christians Signature Dish mit einer Füllung aus Nüssen, dunkler Schokolade und Baileys, einfach zum dahin schmelzen.

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Für die Ganache:</p> <p>250 g Sahne 187 g Bitterschokolade (Valrhona Araguani) 250 g Vollmilchkuvertüre (Valrhona Jivara) 75 g Baileys 75 g Glucose (<u>Bos Food</u>) 75 g Butter</p> <p>Utensilien:</p> <p>Backbleche Thermomix (alternativ Topf) Küchenthermometer Schüssel Kleiner Topf Backmatten aus Silikon (alternativ Backpapier) Spritzbeutel mit Tülle (6 mm) Frischhaltefolie</p>	<p>Die Ganache</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Sahne und die Glucose im Thermomix auf 60°C* erhitzen und auf Stufe 3 stellen. Alternativ im Topf erwärmen, dabei mit einem Küchenthermometer die Temperatur im Auge behalten. 2. Die Bitter- und Vollmilchkuvertüre kleinhacken und Stück für Stück in den Thermomix geben. Alternativ die Schokolade in eine Schüssel geben und die Sahnemischung übergießen. Die Masse vermengen. 3. Anschließend die Butter in kleinen Flocken hinzugeben und den Baileys langsam einlaufen lassen. Die Temperatur ausstellen. 5. Die Masse unter ständigem rühren auf 45°C herunterkühlen. Dann für mindestens 12 Stunden kaltstellen. Dabei mit Frischhaltefolie abdecken.

BAILEYS MACARONS

DIE MACARONS

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Für die Macarons:</p> <p>150 g Zucker</p> <p>50 g Wasser</p> <p>55 g Eiweiß</p> <p>20 g Zucker</p> <p>310 g TpT Mandelmehl+Puderzucker (<i>Bos Food</i>)</p> <p>20 g Kakaopulver, stark entölt, 10% Kakaobutter, Valrhona (<i>Bos Food</i>)</p> <p>55 g Eiweiß</p>	<p>1. Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf auf 113°C zu einem Sirup schmelzen. Währenddessen 55 g Eiweiß mit 20 g Zucker in der Küchenmaschine langsam aufschlagen. Hat der Sirup die Temperatur erreicht, den Sirup nach und nach zum Eiweiß geben. Die Masse solange schlagen, bis die abgekühlt ist.</p> <p>2. Inzwischen das Kakaopulver mit dem TpT sieben und durchmischen. Die anderen 55 g Eiweiß mit der Mischung vermengen. Anschließend zunächst 1/3 des aufgeschlagenen Eiweiß mit einer Teigkarte einarbeiten, dann das restliche Eiweiß unterheben und alles zu einer glatten Masse mit guter Fließgeschwindigkeit verarbeiten.</p> <p>3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 6 mm-Tülle geben und auf einem Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte in beliebiger Größe aufdresieren.</p> <p>4. Die Macarons etwa 6-8 Minuten stehen lassen, bis sich eine Haut bildet und nichts kleben bleibt. Anschließend bei 145°C Umluft für 16 Minuten backen.</p>
<p>Tipps:</p> <p>1. Die TpT-Mischung vor der Verwendung einmal aufsieben und vorsichtig mit den Händen vermischen. Sie kann auch selbst angemischt werden: Verhältnis 1:1 von Mandelmehl und Puderzucker.</p> <p>2. Die Unterseite der gebackenen Macarons mit dem Finger vor dem Füllen vorsichtig eindrücken, um mehr Platz für die Ganache zu schaffen.</p>	

Episode 06

Zeitaufwand
1 h + 12 h Abkühlzeit
Backzeit: 16 Min

Level: anspruchsvoll

BAILEYS MACARONS

Das Füllen

UTENSILIEN

Spritzbeutel
Tülle 6 mm

BEFÜLLEN

Die Macarons auf dem Blech auskühlen lassen und die Ganache in einen Spritzbeutel füllen. Die Unterseite eindrücken, etwas Ganache einfüllen und den Deckel vorsichtig aufdrehen.



*Alle Inhalte und das
komplette Workbook findest du im Kurs:*

Die Kunst der Pâtisserie