

Aurélie Bastian
Macarons
für Anfänger

Bassermann
Inspiration



~

Macarons

für Anfänger

Rezepte, Texte und Fotos

von

Aurélie Bastian



Ah les Macarons, quels délices!



«Macarons sind kleine Köstlichkeiten aus Frankreich. Sie sind bunt, weich, cremig, lecker, in einem Wort: verführerisch!»

Mein erstes Erlebnis waren Vanille-Safran-Macarons von Pierre Hermé. In diesem Pariser Tempel der Macarons hatte ich mir eine Schachtel unverschämt leckerer Macarons gegönnt. Die Auswahl damals war dort riesig, über 10 Sorten. Lustig, wenn man es mit heute vergleicht, wo jeder zwischen 20 bis 25 verschiedene Macaronskreationen in seinem Sortiment anbietet.

Anfangen hat es mit Schokoladen-, Vanille-, Kaffee- und Himbeermacarons. Aber langsam sind sie in Frankreich ein Trend geworden und das Angebot wurde größer. Auf einmal gab es Pistazien- und Zitronen- und sogar Rosenmacarons. Es war immer ein bisschen wie eine Entdeckung, neue Sorten naschen zu können.

Als ich 2006 nach Deutschland gekommen bin, habe ich sie überall gesucht und selbstverständlich nirgendwo gefunden. Jedesmal, wenn ich in Frankreich war, habe ich sehnsüchtig in Patisserien geschaut, ob es neue Sorten gab. Ich war macaronsüchtig geworden! Diese kleinen Stückchen Himmel aus Zucker und Mandeln waren so zart und geschmackvoll, dass kein Stück Kuchen oder Petit-four sie ersetzen konnte.



Zurück in Deutschland versuchte ich, diese sehr schwierigen Macarons nachzubacken. Es war nämlich nicht einfach: mit zwei Backblechen übereinander, mit Zuckersirup, der bis 120 °C kochen sollte, und eine ewig lange Wartezeit ... alles

viel zu aufwändig. Und das Ergebnis war längst nicht wie bei den Pâtissiers.

Ich habe also lange, lange ... sehr lange an einem einfachen Rezept mit einfachen Zutaten gearbeitet, denn ich wollte Macarons wie in Frankreich, die immer gelingen. Bis eines Tages (es war eigentlich sehr spät abends) die Lösung vor mir stand, besser gesagt: in meinem Backofen lag. Ab dann konnte ich meiner Fantasie freien Lauf lassen, mit Gewürzen, Früchten, Farben, Dekorationen und Formen wurden meine Macarons zu kleinen Kunststücken.



Mittlerweile sind Macarons hierzulande ebenfalls Mode geworden. Sie sind chic, originell, außergewöhnlich und zum „Beißen“ schön. Von Weiß bis Schwarz, mit oder ohne Dekoration, alles ist erlaubt. Ein bisschen wie in der Modebranche gibt es wechselnde Kollektionen, aber nicht von Dior oder Chanel, sondern aus der Küche!

Der Geschmack soll überraschen, nicht zu süß sein und mit verschiedenen Texturen spielen. Eine echte Kunst für sich. Macarons sind für mich konzentriertes Vergnügen.



Ich hoffe, Sie werden aus meinem Buch viele Rezepte zaubern und genießen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen und bon „macaronnage“.

Ihre Aurélie

Wenn Sie mehr über mich und meine Rezepte wissen möchten, besuchen Sie mich doch auf meinem Blog unter www.franzoesischkochen.de.



Inhalt

Vorwort

Das brauchen Sie

Die 7 goldenen Regeln

Basisrezept Macaronschalen nach Aurélie

Basisrezept Ganache

Rezepte

Haben Sie noch Fragen?

Rezeptverzeichnis

Impressum

Das brauchen Sie

Für die Herstellung der Macaronschalen

Geräte

- 1 Backblech mit Backpapier
- digitale Waage
- 1 Esslöffel
- Zerkleinerer (z. B. Moulinette), eine elektrische Kaffeemühle geht auch
- 1 feines Sieb
- Schüsseln
- Handmixer mit Rührbesen
- 1 Teigschaber
- 1 Spritzbeutel mit Lochtülle, als Ständer hierfür ein hohes Glas

Zutaten

- gemahlene Mandeln
- Puderzucker
- Eiweiß
- Zucker
- Lebensmittelfarbpaste oder -pulver, keine flüssige Farbe

Für die Herstellung der Ganache

Geräte

- digitale Waage
- 1 kleiner Topf + 1 Schüssel (wenn Sie auf dem Herd arbeiten)
- oder 1 kleine Schüssel (wenn Sie die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen)
- 1 Schneebesen
- 1 Teigschaber
- Spritzbeutel mit Sterntülle, als Ständer hierfür ein hohes Glas

Zutaten

① *frische Sahne*

① *Schokolade (keine Kuvertüre!)*





Die
7 goldenden
Regeln des
Macaronbackens

1

Lernen Sie Ihren Backofen kennen!

2

Mischen und mahlen Sie die gemahlene Mandeln und den Puderzucker zu ganz feinem Mehl!

3

Geben Sie das Mandel-Zucker-Mehl durch ein Sieb!

4

Benutzen Sie Paste oder Pulver, um die Macaronschalen zu färben!

5

Wiegen Sie das Eiweiß!

6

Geben Sie die Eiweißmasse für die Macarons mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf das Blech!

7

Nehmen Sie sich Zeit und haben Sie Geduld!

Basis- REZEPT

Macaronschalen nach Aurélie

«Recette de base des macarons d' Aurélie»

Für ca. 20 Stück

Für die Schalen

- 45 g gemahlene Mandel
- 75 g Puderzucker
- 36 g Eiweiß (ca. 1 Ei der Größe M), das Ei sollte mindestens 5 Tage alt sein
- 10 g Zucker (ca. 1 EL)
- Lebensmittelfarbpaste oder -pulver (flüssige Farbe geht nicht)



Wiegen Sie zunächst alle Zutaten ab, stellen Sie sich die Geräte zurecht (siehe [hier](#)) und legen Sie Ihr Backblech mit Backpapier aus. Um wirklich schöne runde Macarons zu bekommen, können Sie eine 2-€-Münze nehmen und damit Kreise auf das Backpapier zeichnen.

- 1 Zuerst werden die gemahlene Mandeln und der Puderzucker noch feiner gemahlen und gut vermischt: Dafür je 1 EL der beiden Zutaten in den Zerkleinerer geben und gut mixen. So nach und nach Mandeln und Puderzucker verarbeiten.
- 2 Dieses Mandel-Puderzucker-Mehl wird nun durch ein feines Sieb gegeben – es muss anschließend ein sehr, sehr feiner Puder sein (größere Stückchen kommen wieder in den Zerkleinerer).



- 3 Das Eiweiß mit dem Handmixer schlagen.



- 4 Wenn es anfängt schaumig zu werden, den Zucker dazugeben und weiterschlagen.



- 5 Wenn die Masse schön weiß ist, mit einem Löffelstiel oder der Messerspitze etwas von der Lebensmittelfarbe einarbeiten und weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist.



- 6 Das Mandel-Puderzucker-Mehl wird nun in 3 Portionen mit der Eiweißmasse verrührt: Dafür $\frac{1}{3}$ des Mandel-Puderzucker-Mehls zur Eiweißmasse geben



7 und mit einem Teigschaber in gleichmäßigen runden Bewegungen vollständig unterrühren.



8 Dann das zweite und das dritte Drittel ebenso unterheben. Der Eischnee wird dabei wieder etwas weicher. Die entstehende Masse soll nicht zu flüssig und auch nicht zu fest sein.