

# Macaron

(Opskriften er fra den store bagedyst på DR1 )

15 stk, 4 cm i diameter (dvs. 30 skaller)

80 g æggehvider (40g x 2)

100 g flormelis

100 g afskallede mandler

100 g sukker

30 g vand

evt. lidt pasta- eller pulverfarve

Start med at køre de forskellige skåle i stilling:

1) Mandler og flormelis køres i en blender eller foodprocessor, til det er helt fint malet. Sigt det i en skål og blend evt. klumperne til alt er helt fint malet.

Den ene portion hvider på 40 g kommes i skålen med mandel-flormelis. Bland ikke rundt endnu. Tilsæt farve, og sæt skålen til side til senere.

2) Den anden portion hvider kommes i en skål og elpiskeren (eller køkkenmaskinen) monteres med piskeriset. Pisk ikke endnu, det skal bare være klar til lidt senere.

3) Vand og sukker kommes i en tykbundet gryde over medium varme. Monter et sukkertermometer. Bring blandingen i kog. Rør ikke rundt i siruppen, da der ellers kan dannes krystaller.

Når boblerne begynder at dannes, startes piskningen af hviderne med piskeriset eller køkkenmaskinen. Pisk indtil hviderne danner bløde toppe. Det tager ca. 3 minutter.

4) Når siruppen når 118 grader ( det skulle være samtidig med at æggehviderne er klar) fjernes gryden fra varmen. Mens mixeren kører på max hældes siruppen ned i hviderne. Sørg for at hælde langs siden af skålen, så den varme sirup ikke rammer piskeriset med fare for at blive hvirvlet rundt i rummet.

5) Fortsæt med at piske æggemassen ved medium hastighed indtil massen er kølet ned. Tjek ved at røre med hænderne på siden af røreskålen, den skal være ca. kropstemperatur. Den færdige piskede æggemasse skal være stiv og meget skinnende.

6) Med en dejskraber foldes 1/3 af æggehvidemassen ind i mandel-blandingen. Bland gerne kraftigt for at få evt. farve fordelt. Bland indtil massen er sej og blød. Fold nu resten af æggemassen i ad 2 omgange. Fold blidt men grundigt indtil blandingen er blød og godt blandet. Dejen skal være meget tyk, flyde langsomt og skal ikke være løbende; er den løbende er den blevet blandet for meget.

7) Kom blandingen i en sprøjtepose med en 1 cm rund tyl monteret. På nogle stykker papir tegnes cirkler på 4 cm (svarer til et fyrfadsllys) med 2,5 cm's mellemrum. Disse

papirer lægges nu under bagepapiret, og mandelmassen sprøjtes ud indenfor cirklerne. Når der tyllles, så gør det hurtigt, vertikalt og skær hurtigt massen over inden tyllen flyttes til den næste cirkel.

8) Bank bagepladerne mod bordpladen for at fjerne luftbobler fra de tyllede macarons. De vil flyde en lille smule ud når der bankes.

9) Nu skal de lufttørre, ca. 1 time, indtil der kan mærkes på dem med fingeren uden at dejen hænger fast.

10) Bages 15 minutter ved 150 grader varmluft.

11) Bagepapiret løftes af bagepladen. Lad de bagte macarons køle helt af inden de fjernes fra papiret, det er den absolut nemmeste måde at få dem løs af papiret. Fyld skallerne med din yndlingsganache.