

Macarons Div. Füllungen

Kategorien: Land, Frankreich, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Das Macaron ist ein klassisches französisches Gebäck aus Mandelmehl und Eiweiß, dessen Ursprünge bis ins achte Jahrhundert zurückreichen.

Seine heutige Form aus zwei Baiser-Hälften, besteht erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts, als der Pariser Pâtissier und Inhaber des Hauses Ladurée, Pierre Desfontaines eine Ganache zwischen die beiden Hälften füllte. Ganache ist eine Creme aus Schokolade und Sahne und kann auf vielfältige Art mit weiteren Zutaten verfeinert werden. Für einfachere Macarons und für bestimmte Geschmacksrichtungen nimmt man auch Buttercreme. Für meine Macarons verwende ich ausschließlich Schokoladen von "Valrhona".

Diesen besonderen Hersteller habe ich unter Gebäcken schon ausführlich beschrieben.

Es war dann Pierre Hermé, der das Macaron Anfang des 20. Jahrhunderts zum beliebtesten französischen Gebäck machte. Der weltweit mit zahlreichen Auszeichnungen bedachte Pierre Hermé erneuerte mit einer Vielzahl neuer Rezepturen mit weniger Zucker und raffinierten Geschmackskompositionen die französische Pâtisserie.

Das Macaron ist kein Dauergebäck, sondern muss immer frisch hergestellt werden. Nach dem Kauf sollte man es gut verschlossen kühl lagern und innerhalb von einer Woche verzehren. Auch ein Einfrieren ist möglich. Kommt es dann aus Kühl- und Gefrierschrank, jeweils kurz ruhen lassen.

Hier die/eine aktuelle Auswahl:

Lebkuchen (Ganache)

Ingwer-Limette (Ganache)

Ingwer-Limette (Ganache) mit Limetten-Frücht kern

Mango (Ganache) mit Mango-Frücht kern

Passionsfrucht (Ganache) mit Passionsfrucht-Frücht kern

Lakritz (Ganache) mit Fleur de Sel

Cassis (Ganache) mit Cassis-Frücht kern

Kokos (Ganache)

Kaffee (Ganache)

Zitrone (Ganache)

Schokolade (Ganache) mit Salz-Schokosplitter

Vanille (Ganache)

Himbeere (Ganache) mit Himbeer-Frücht kern

Macarons Div. Füllungen

(Fortsetzung)

Karamell (Buttercreme) mit Salzkaramell-Kern

Pistazie (Ganache)