



the cake school

ТОРТЫ • ТВОРЧЕСТВО
УДОВОЛЬСТВИЕ

Макарон. Продукты, оборудование и красители



Оборудование

Для приготовления нужно:

- миксер
- лопатки, чтобы перемешивать тесто
- термометр контактный
- мешок одноразовый
- насадка 8-10 мм
- коврик силиконовый армированный, пергамент силиконизированный
- шаблон с кружочками

Какие варианты ковриков могут быть:

- Силиконовом коврике
- Пергаментной бумаге
- Силиконизированной пергаментной бумаге
- Перфорированном силиконовом коврике
- Тефлоновом коврике
- Коврики с готовыми кружочками (не используем)

Нужная гладкая поверхность. Иначе, если поверхность не гладкая, то тесто прилипнет и юбочка получится неравномерная. Крышечки могут взорваться вверх. Во время выпечки воздух из печенья выходит через юбочку. А юбочка образуется на гладкой поверхности. Поэтому воздух идет вверх и верхушка трескается.

Красители

Крышечки можно печь и без красителя. Цвет получится молочный. Чтобы сделать белоснежные крышечки понадобится краситель диоксид титана.

Для окрашивания крышечек используются водорастворимые красители, так как в составе теста основной компонент - вода. Жир содержится только в ореховой муке.

Можно использовать как гелевые, так и сухие красители. Если будете пользоваться гелевыми, то добавляем их в сироп. В этом случае из одной порции меренги мы делаем крышечки одного цвета.

Чаще всего шефы используют сухие красители для окрашивания теста. В кондитерских важно, чтобы у каждой партии был всегда один и тот же цвет. Поэтому в рецептах краситель указывают в граммах. Используя сухие красители мы не добавляем влаги в тесто, которая плохо влияет на тесто.

Кроме того сухих красителей нужно меньше, чем жидких. Они более концентрированные.

Сухие красители можно добавить как в меренгу, так и в том-пур-то, марципан. Окрашивая том-пур-то мы можем сделать за один раз крышечки разных цветов.

Натуральные красители пока что не используются для окрашивания теста. На это влияет несколько факторов:они дороже, нужно больше красителя, они имеют вкус, при нагревании могут менять цвет.

Продукты

Миндальная мука. Нужна миндальная мука мелкого помола. Чем более мелкая мука, тем более гладкая и блестящая крышечка. Если на крышечках видны зерна, значит мука крупного помола.

Мука может быть бланшированная или нет. Небланшированная ореховая мука содержит шкурку ореха. Кусочки кожуры - как знак того, что в рецепте используется настоящая миндальная мука, а не смесь.

Важна влажность муки. Рекомендую сразу после покупки, выложить муку на противень и просушить пару часов при 90 С. Периодически проверяйте как она по состоянию. Важно, чтобы она была максимально высушенной. После этого пересыпайте муку в герметичный контейнер и храните уже сушеную муку.

Муку можно сделать самим, она будет ароматнее, по цене выйдет немного дешевле, чем купить готовую муку в магазине. Если делать самим, то это займет время и нужен мощный измельчитель. В кондитерских делают муку самостоятельно. Важный момент, в том что при помолу мука не должна выделять масло. Если Вы видите, что масло выделяется, значит такую муку нельзя использовать. Крышечки не получатся.

Когда у Вас отработана технология, крышечки получаются. Можно приступать к экспериментам с другими видами муки. Часть миндальной муки можно заменять другими видами ореховой муки. Но делать это нужно грамотно. Так как у каждого вида орехов свое содержание жиров. Если заменяете миндальную муку на очень жирные орехи, то макарон не получатся. Бывает так, что миндальную муку заменяют пшеничной. В таком случае можно заменить не более 10 % количества миндальной муки. Фундучную муку можно использовать наравне с миндальной. у них идентичный состав.

Пудра и сахар. Для приготовления крышечек будем использовать сахар в виде пудры и обычный кристаллический сахар. Сахар пойдет в меренгу, а сахарная пудра смешивается с ореховой мукой.

Важно, чтобы сахарная пудра была мелкая. Не тратим время на ее приготовление. Легче ее купить, чем делать самим.

Бывает так, что в сахарную пудру добавляют крахмал. Если пудра сыпучая, не собирается комочками, значит крахмал есть.

Подойдет любая сахарная пудра. Крахмал не влияет на результат. От него крышечки хуже не станут.

Иногда имеет смысл просушить пудру, как и ореховую муку в духовке. Только делать на более низкой температуре, около 60-70 С.

Белок. Белок должен быть комнатной температуры. Состаривать не нужно. Ни одна организация не разрешит использовать белки, которые несколько дней хранили при комнатной температуре. Если забыли заранее достать яйца, тогда опускаем их в теплую воду на 10-20 минут.

Имеет смысл добавлять альбумин в белки. Он впитает часть влаги из белков и сделает меренгу стабильнее. Точной пропорции нет. Для ориентира можно добавлять 1 % альбумина от веса белков.