

# Fransız Macaron

Toplam 120 dk Hazırlama 5 dk · Pişirme 16 dk 10 kişilik Zor ~220 kcal

Fransız macaron, badem unu ve parlak merengle hazırlanan kabukların ganajla birleştiren hassas, hafif ve zarif bir pastane klasiğidir.

## Malzemeler

### Kabuk için

- 160 gr Badem unu
- 170 gr Pudra şekeri
- 120 ml Yumurta akı
- 160 gr Toz şeker
- 50 ml Su
- 0.5 çay kaşığı Gıda boyası

### Ganaj için

- 120 gr Bitter çikolata
- 120 ml Krema
- 25 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Badem unu ve pudra şekerini mutfak robotunda çekip elekten geçirin.
- Yumurta akını bademli karışım ile k1vamlı macun haline getirin.
- Toz şeker ve suyu 118°C şurup olana kadar kaynatın. Kalan yumurta akını şurubu ince akı haline getirin.
- Merengi badem macununa üç partide yedirin, hamur kalıncı şerit gibi akana kadar katlayın.
- Hamuru silindirik kalıplara 1.5 santimlik yuvarlaklar şeklinde 30 dakika kabuk tutturun.
- Macaronları 150°C fırında 14-16 dakika pişirin.
- Krema, şikolata ve tereyağıyla ganaj yapın. Soğuyan kabukları ganajla birleştirin.

### PÜF NOKTASI

Hamur spatuladan kalıncı şerit halinde akınca silindirik kalıplara pürüzsüz kabuk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahve veya şekerli çay yanında küçük pastane lokmaları olarak servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiř

Yumurta

Süt