

MACARON TORTA, AZ ÜNNEPI ASZTAL DÍSZE

Készítsen mennyei málnás macaront, díszítse Dira dekormálnával és 23 karátos arany pehellyel!



RECEPT:

Málnás diplomatakrém

| | |
|---------------------------|-------|
| Dira málna püré 85% | 125 g |
| Tej | 125 g |
| Vaníliarúd | 1 db |
| Tojássárgája | 50 g |
| Kristálycukor | 60 g |
| Keményítő | 25 g |
| Vaj | 25 g |
| Zselatinmassza..... | 20 g |
| Tejszín | 100 g |

- Melegítse össze a tejet, a pürét és a vanília kikapart magját. Egy edényben verje fehéredésig a tojássárgáját a cukorral, majd a keményítővel keverje jól össze.
- A meleg folyadék 1/3 részét óvatosan adja a tojásos keverékhez, elegyítse, majd öntse vissza a lábasba folyamatos keverés mellett. Amint a keverék besűrűsödött, vegye le a tűzről és adja hozzá a vaját és a zselatinmasszát.
- Verje habbá a tejszínt. Keverje át a kihűlt krémet, majd az 1/3 részét adja a felvert tejszínhez. Amint jól elkeverte, adja hozzá spatulával a maradék krémet. A kapott krémből 200 g-ot tegyen félre, a maradékot tegye habzsákba.
- Két különböző átmérőjű karikát tegyen egymásba egy sütőpapírral bélelt tepsin. Krémmel töltse ki a karikák közötti részt és fagyassza le.

Málnabetét

| | |
|---------------------------|-------|
| Dira málna püré 85% | 250 g |
| Tojássárgája | 75 g |
| Egész tojás | 100 g |
| Kristálycukor | 75 g |
| Zselatinmassza | 40 g |
| Vaj | 100 g |

- Keverje fehéredésig a tojássárgáját és a tojást a cukorral. Lábasban forralja fel a pürét, a felét adja a tojásokhoz és jól keverje el.
- Öntse vissza a keveréket a lábasba, és folyamatos keverés közben melegítse 82 °C-ra. Vegye le a tűzről, majd adja hozzá a zselatinmasszát és a vaját. 2-3 percig keverje. Hűtse le 40°C-ra.

Dekoráció

Dira dekormálna (fagyasztott) ízlés szerint
Manetti arany pehely 23 kt ízlés szerint

Összeállítás

Süssön 2 db kb. 20 cm átmérőjű macaront. Vegye ki a diplomatakrémet a fagyasztóból, távolítsa el a karikákat és az üres részt töltse ki a málnabetéttel, majd újra fagyassza le. Az egyik macaron közepére helyezze a kifagyott krémet. Díszítse a habzsákba töltött maradék diplomatakrémmel. Zárja a másik macaronnal és dekorálja arany pehellyel és dekorációs málnával.

A termékekért
látogasson el
weboldalunkra!

