Franske makroner (macarons) med salt karamell



Ingredienser

Makroner

♥ 150 g skåldede mandler
♥ 150 g melis
- -
♥ 60 g eggehvite
♥ 35 g sukker
- -
♥ 0,5 dl vann
♥ 150 g sukker
- -
♥ 60 g eggehvite
♥ litt brun konditorfarge (kan sløyfes)

Karamellfyll:
♥ 150 g sukker
♥ 1,5 ss vann
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 100 g smør
♥ 1 klype maldonsalt (etter smak)

Fremgangsmåte

Makroner:
Finmal mandler og melis. Sikt blandingen så du får fjernet eventuelle mandelbiter som ikke har blitt malt smått.

Pisk 60 g eggehvite til hvitt skum. Tilsett 35 g sukker og pisk videre til du får en tykk marengs.

Kok vann og 150 g sukker i noen minutter og hell den varme laken i marengsen. Fortsett å piske kraftig i 5-10 minutter til. Marengsen skal nå være så stiv at du kan løfte bollen opp-ned uten at marengsen rører på seg.

Vend inn resterende 60 g eggehvite og mandel-/ melisblandingen inn med en slikkepott. Rør til du får en mandeldeig med passe bløt konsistens (se tips). Vend inn litt brun konditorfarge hvis du ønsker litt beige farge på makronene som jeg har gjort.

Gjør klar to stekeplater dekket med bakepapir. Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate eller langpanne inn i ovnen på nest nederste rille.

Sprøyt ut runde makroner (ca 2,5 cm i diameter) på bakepapirdekkede stekeplater. La de stå og tørke i romtemperatur i 30 minutter. De skal da kjennes tørre på overflaten når du tar forsiktig på dem med fingeren.

Stek dem deretter midt i ovnen ved 160°C i 8-12 minutter. De er ferdige når de løsner lett fra bakepapiret, men de skal fortsatt være myke inni.

Avkjøl makronene til de er helt kalde før du fyller dem.

Salt karamell:
Til karamellen has sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form for røring til sukkeret blir flytende og lysebrunt. Først da tilsettes smøret, og du kan røre rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Varm opp kremfløten og ha i. Vær forberedt på at karamellen da vil bruse opp, så bruk stor nok kjele. La karamellen småkoke i ca. 3 minutter under stadig omrøring.

Ta kjelen av platen, rør i saltet, og la karamellen avkjøles til den er kald og tyktflytende (se tips).

Fylling av makronene:
Når makronene er helt kalde og karamellen er passe tykk, legges to og to makroner sammen med karamell imellom.

Tips

♥ ♥ Jeg har i denne oppskriften angitt menge eggehvite i vekt, og ikke antall. 120 g eggehvite tilsvarer ca 4 stk eggehviter, men du bør for sikkerhets skyld måle opp mengden.

♥ Ja, hvor lenge må man røre i mandeldeigen for å få den passe tykk. Det er vanskelig å forklare, selv om jeg selvsagt skjønner at det ikke hjelper å skrive "passe konsistens". Mandeldeigen skal ha slik konsistens at når man sprøyter ut makronene, så vil de flyte littegrann utover og jevne seg på overflaten, men ikke flyte ut for mye. Her må man rett og slett øve seg og prøve seg frem. Flere nyttige tips finner du i grunnoppskriften på "Franske makroner (Macarons)" her på Det søte liv.

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør i karamellen. Konsistensen på karamellsausen bestemmes av hvor lenge du koker den, og husk at den blir en god del tykkere ved avkjøling.

♥ Du kan gjerne lage karamellen klar kvelden i forveien. Den vil kunne bli hard i kjøleskapet, men la den stå i romtemperatur en stund igjen, så mykner den.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/franske-makroner-macarons-med-salt-karamell