



Μακαρόν Άγιος Βασίλης

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

1 ώρα'

Χρόνος
Αναμονής

13'

Χρόνος
Ψησίματος

30

Μερίδες



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα μακαρόν

- Βάζουμε στο μούλι τα αμύγδαλα, τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε καλά μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Περνάμε το μείγμα από μία σίτα. Αν έχουν μείνει κομμάτια τα περνάμε ξανά από το μπλέντερ και μετά από τη σίτα. Δεν θέλουμε κομμάτια από αμύγδαλο στο μείγμα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τα ασπράδια και το αλάτι και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη σε 5 δόσεις και χτυπάμε μέχρι να γίνει μαρέγκα.
- Με μία μαρίζ παίρνουμε τη μισή μαρέγκα και τη βάζουμε σε ένα **μπολ**.
- Βάζουμε στον κάδο με την υπόλοιπη μαρέγκα και τη σκόνη αμυγδαλού, και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Προσθέτουμε την υπόλοιπη μαρέγκα και ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να αναμειχθούν τα υλικά. Ανακατεύουμε απαλά για να μην πέσει ο όγκος της μαρέγκας.
- Ο στόχος είναι να πάρουμε μια σχετικά ρευστή ζύμη αλλά όχι τόσο ρευστή ώστε να απλώσει πολύ. Αυτό είναι και το πιο δύσκολο σημείο της συνταγής. Να ανακατέψουμε αρκετά μεν αλλά όχι τόσο πολύ ώστε να απλώσει το μείγμα στο ταψί.
- Προσθέτουμε το **κόκκινο χρώμα** και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι ώστε να πάρει χρώμα όλο το μείγμα.
- Μεταφέρουμε σε μία **σακούλα ζαχαροπλαστικής με ίσια μύτη κορνέ**.
- Στρώνουμε σε δύο **ταψάκια** από ένα φύλλο σιλικόνης (ή εάν έχουμε silpat) και σχηματίζουμε με τα κορνέ τα μακαρόν που να έχουν διάμετρο 2 εκ.
- Χτυπάμε λίγο τα ταψάκια πάνω στον πάγκο για να φύγουν τυχόν φουσκάλες αέρα που υπάρχουν στο μείγμα της ζύμης και τα αφήνουμε στην άκρη για 1 ώρα ώστε να ξεραθεί το μείγμα στην επιφάνεια και να δημιουργηθεί μια κρούστα.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 130°C στον αέρα.
- Ψήνουμε για 12-13 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε για 30 λεπτά να κρυώσουν πάνω στα ταψάκια.

Για τη γκανάς

- Βάζουμε σε ένα μπολ την κρέμα γάλακτος και την κουβερτούρα, και τοποθετούμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 1 ½ λεπτό στα 800 Watt.
- Ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής τη γκανάς.
- Βάζουμε λίγη γκανάς πάνω από ένα κομμάτι μακαρόν και καπακώνουμε με ένα δεύτερο ώστε να δημιουργήσουμε ένα σάντουιτς.

Για τη διακόσμηση

- Φορώντας **γάντια**, ξεκινάμε να ζυμώνουμε καλά τη **μαύρη ζαχαρόπαστα** με τα χέρια μας για να μαλακώσει.
- Απλώνουμε στον πάγκο εργασίας μας ένα μεγάλο κομμάτι λαδόκολλας, από πάνω βάζουμε τη ζαχαρόπαστα και ανοίγουμε με τον **ειδικό πλάστη**.
- **Πασπαλίζουμε** με ελάχιστη ζάχαρη άχνη για να μην κολλάει η ζαχαρόπαστα στη λαδόκολλα.
- Θέλουμε το πάχος της ζαχαρόπαστας να είναι 4 χιλιοστά.
- Κόβουμε σε λωρίδες 1x4 εκ.
- Αλείφουμε τις λωρίδες με λίγη μαργαρίνη και απλώνουμε μία λωρίδα οριζόντια λίγο πιο κάτω από το κέντρο κάθε μακαρόν.

Συστατικά

Για τα μακαρόν

- 120 γρ. αμύγδαλο, χωρίς φλούδα
- 120 γρ. ζάχαρη άχνη
- 100 γρ. ασπράδια, (4 μεσαία αβγά)
- 1 πρέζα αλάτι
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [κόκκινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Για τη γκανάς

- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. κουβερτούρα

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. ζαχαρόπαστα μαύρη
- 50 γρ. ζαχαρόπαστα λευκή
- 10 γρ. μαργαρίνη, σε θερμοκρασία δωματίου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

98 Θερμίδες (kcal)	4.8 Λιπαρά (γρ.)	1.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	11.0 Υδατ/κες (γρ.)
5%	7%	9%	4%
11.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
2%	4%	2%	2%

- Με τον ίδιο τρόπο ανοίγουμε και τη [Λευκή Ζαχαρόπαστα](#).
- Με ένα μικρό μαχαιράκι ή με ένα [κοπίδι](#) σχεδιάζουμε την αγκράφα της ζώνης του άγιου βασίλη και τα κουμπιά.
- [Κόβουμε](#) τετραγωνάκια 1 εκ. και αφαιρούμε το εσωτερικό του για να φτιάξουμε την αγκράφα.
- Με τη μύτη του στρογγυλού κορνέ πιέζουμε τη ζαχαρόπαστα και κρατάμε τα στρογγυλά κομμάτια για να φτιάξουμε τα κουμπιά.
- Αλείφουμε λίγη μαργαρίνη στα κομμάτια της αγκράφας και τα κολλάμε πάνω στη ζώνη.
- Στην ίδια ευθεία πάνω από τη ζώνη κολλάμε και 2 κουμπιά σε κάθε μακαρόν.

Χο χο χο!

Tip

(Μπορείτε να δείτε και αναλυτικό βίντεο για το πώς φτιάχνουμε μακαρόν, [εδώ](#).)