



המקרון שהתחפש

קורס דיגיטלי להכנת מקרון טבעוני

חוברת המתכונים המלאה

ההסבר המלא מופיע בשיעורי הקורס



מתכון למקרונ טבעוני

70 גרם מים מפחית שימורים אחת של גרגירי חומוס
100 גרם סוכר לבן
100 גרם אבקת סוכר
65 גרם אבקת שקדים
צבע מאכל באבקה

אופן ההכנה

נתחיל מיום קודם. נסנן את פחית השימורים ועל הגז נרתיח במשך 6-7 דקות רק את המי חומוס. (בחומוס עצמו אין לנו צורך).
אחרי הרתיחה נעביר לכלי אטום ונכניס לקירור למשך הלילה.
אחרי לילה בקירור, נשקול 70 גרם מהמי חומוס שצמצמנו בבישול, ונקציף אותם במיקסר יחד עם הסוכר הלבן שנוסיף אותו בהדרגה.
נקציף 4-5 דקות, נוסיף את צבע המאכל ונקציף 10 דקות נוספות.
אין מה לפחד המרנג לא יישבר, ולא להתייאש כי זה לוקח זמן יותר ממרנג רגיל מחלבון.
בזמן שהמרנג במיקסר ננפה את כל האבקות שלנו במסננת ונוציא את כל הגושים המיותרים שלא עברו בסינון.



המשך

אחרי הקצפה של 10 דקות, נקפל לתוך המרנג את תערובת האבקות שלנו עד לקבלת מסה חלקה במרקם נכון לזילוף. את המרקם ניתן לראות בסרטון ההדגמה.

נעביר את המסה לשקית זילוף עם צנתר מספר 8 או 10. ועל סיליקון שמותאם למקרן נזלף עוגיות בקוטר שאוהבים.

נעביר לייבוש של שעתיים בטמפרטורת החדר. אחרי שעתיים נדליק תנור ל-120 מעלות טורבו ונאפה את המקרונים כ-15 דקות. לאחר 10 דקות נוריד את מעלות התנור ל-100 מעלות (לא לפתוח אותו רק להוריד מעלות), ונאפה במשך שעה נוספת.

אחרי שעה נוציא מהתנור ונצנן אותם היטב. נעבור להכנת המלית. (אפשר גם להכין אותה בזמן שהעוגיות בייבוש או בתנור כי זה לוקח זמן המתנה ואפשר לנצל את זה)



מלית גנאש פיסטוק מוקצף

250 גרם פלורה / שמנת צמחית

85 גרם שוקולד לבן פרווה

20 גרם מחית פיסטוק

להמיס במיקרו שוקולד ושמנת, לטרוף ולהוסיף מחית פיסטוק. לקרר במקרר שעתיים ולהעביר להקצפה במיקסר.

מלית גנאש שוקולד קפה

150 גרם פלורה / שמנת צמחית

150 גרם שוקולד מריר

10 גרם מנת אספרסו / כפית נס מגורען מומס במעט מאוד מים

להמיס במיקרו שוקולד ושמנת, לטרוף ולהוסיף אספרסו. לקרר עד שמתייצב לממרח יציב שאפשר לזלף אותו

מלית גנאש פירות יער

160 גרם שוקולד לבן פרווה

80 גרם פלורה / שמנת צמחית

50 גרם מחית פירות יער קפואים טחונים / מחית פירות יער

להמיס במיקרו שוקולד ושמנת, להוסיף מזולה ולבסוף מחית או פירות יער קפואים. מעבירים להתייצבות במקרר עד שמתקבל מרקם נוח לזילוף