

maimon's

עולם שלם של אפייה

מקרונים

— ★ ★ ★ מאת הקונדיטור עדן אלקובי ★ ★ ★ —



www.maimons.co.il

שף קונדיטור, עדן אלקובי הוא זוכה התחרות הבינלאומית לקונדיטורים צעירים שנערכה באיטליה לפני כשנתיים. עבד במסעדת 2 כוכבי מישלן באיטליה כשף פטיסרי ראשי וחבר בנבחרת הישראלית לקונדיטוריה.

מקלן פן עליון שקדים פדורל מלט מילונל
ניסיון וטכניקה. פאמכן דורל דיוק רב אל אני
מאליז אפלטמל במד חום ובמשקל דיזיטליים.

עדן אלקובי.



רשימת מצרכים

60-70 מקרונים

300 ג' שקדים טחונים maimon's (3 שקיות)

300 ג' אבקת סוכר maimon's (3 שקיות)

110 ג' חלבונים (3-4 חלבונים)

300 ג' סוכר (כוס וחצי)

75 מ"ל מים (1/3 כוס)

110 ג' חלבונים (3-4 חלבונים)

צבעי מאכל maimon's

מילוי גנאש בטעמים

200 ג' שוקולד לבן מומס (2 חבילות)

1/2 תוכן מקל וניל maimon's

380 מ"ל שמנת מתוקה (1 2/3 כוסות)

תמצית maimon's תפוז, לימון, פטל, קפה, בננה

*התמונה להמחשה בלבד



אופן הכנה:

(1) מערבבים את השקדים, אבקת סוכר וחלבונים לממרח שקדים חלק ואחיד.



(2) מקציפים את יתר החלבונים במיקסר במהירות בינונית.

(3) שופכים את הסירופ בזורם דק על דופן קערת המיקסר תוך כדי הקצפה מתמדת על מנת ליצור מרגן איטלקי. כשהמרגן מתקרר מעט, יש להוסיף צבע מאכל לקבלת הצבע המבוקש.





(4) כשהמרנג מגיע ל 45° מעלות מקפלים אותו ב-2 חלקים לתוך משחת השקדים ומערבבים עד שהמסה נופלת מעט.





(5) מעבירים לשק זילוף עם צנטר בעובי 6 מ"מ ומזלפים על מגש אפייה עם "סילפט" (משטח סיליקון) עיגולים בקוטר 4 ס"מ באופן מדויק ובמרחק סביר אחד מהשני (הדבר דורש מעט ניסיון, אך עם מעט אימונים המיומנות בעבודה עם שק הזילוף תשתפר ויתקבלו עיגולים מושלמים).



(6) משאירים את המקרונים להתייבשות בטמפרטורת החדר למשך 40-60 דק' עד שמתקבלת עליהם מעין קליפה עדינה.

(7) אופים בתנור שחומם מראש ל- 140° למשך 16 דקות.

(8) מוציאים מהתנור ומחכים עד שהמקרונים יתקררו באופן מלא ורק אז מוציאים אותם מהמגש.

הכנת הגנאש:

(9) מרתיחים שמנת ומתוקה ותוכן מקל וניל

(10) שופכים על השוקולד המומס ומערבבים עד לקבלת מסה אחידה

(11) מוסיפים תמצית לפי הטעם ומערבבים שוב.

מכניסים למקרר ל- 4 שעות ואז מעבירים למיקסר עם מטרפה ומקציפים במהירות בינונית עד שהגנאש יציב

(12) מעבירים לשק זילוף ומזלפים על צד אחד של מקרון וסוגרים עם מקרון נוסף, שומרים במקרר בקופסא אטומה.



— • • • טיפים להכנת מקרונים • • • —

- * הכנת המקרונים דורשת דיוק רב, לכן הכרחי השימוש במשקל מטבח.
- * מדרג יציב, מבריק וחלק הוא תנאי ראשון להצלחת אפיית המקרון
- * יש להקפיד שהקערה והמקצפת תהיינה נקיות לגמרי מכל שריד של שומן או נוזל, אשר עשוי לפגוע בהקצפה
- * יש להקציף את החלבונים כשהם מגיעים לטמפרטורת החדר
- * מומלץ לזלף את המקרונים ולאפות אותם על משטח סיליקון לאפיה (סילפט) המונח על גבי תבנית, על מנת למנוע השחמה והיסדקות המקרונים.
- * יש לאפות את המקרונים עד שהם נפרדים בקלות ממשטח האפיה ואינם נדבקים או נשברים. אם קשה להפרידם, יש לאפות מספר דקות נוספות.
- * בגמר האפייה, יש להעביר את המקרונים מיד למשטח קר, יחד עם המשטח עליו נאפו.
- * יש להפריד את המקרונים מהמשטח רק לאחר שהתקררו לגמרי
- * את המקרון המוכן ניתן לשמור בקופסה סגורה במקפיא למשך כשבועיים

