

Macaron sütőlap

Cikkszám: 678 240

Fontos tudnivalók

- A sütőlap -20 °C és $+230\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- A termék sütemények készítésére szolgál.
- A sütőlap sütőben való használatra alkalmas. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- **Figyelem! A sütőlapot soha ne tegye a forró sütő aljára.**
A sütőlapot ne helyezze nyílt lángba vagy főzőlapra.
A sütőlapot egy tepsire vagy zsírfelfogó tálcára helyezze.
- Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon rajta éles vagy hegyes tárgyakat, mert a termék megsérülhet.
- Tisztítsa meg a sütőlapot az első használat előtt és minden használat után azonnal meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel, mert akkor lehet a legegyszerűbben eltávolítani az ételmaradékokat. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer vagy súrolószivacsot. Az ételmaradékok eltávolításához egy puha kefét használjon.
- A sütőlap mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőlap felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőlap minőségét vagy funkcióját.

Színes macaron felek

Elkészítési idő: kb. 30 perc (+ sütési és hűlési idő)

Hozzávalók:

- 90 g blansírozott mandula
- 2 szobahőmérsékletű tojásfehérje (M-es méret)
- 1 csipet só
- 20 g finom kristálycukor
- 140 g porcukor
- 3 különböző színű ételfesték

Elkészítés:

1. Helyezze a sütőlapot a körökkel felfelé egy tepsire.
2. A blansírozott mandulát aprító-gépben darálja nagyon finomra.
3. Kézi mixerrel verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá. Közben lassan adagolja hozzá a finom kristálycukrot, és addig verje tovább, amíg a cukorkristályok elolvadtak és a massa teljesen kemény.
4. Szitálja rá a porcukrot, majd apránként a mandulával együtt egy fakanállal keverje óvatosan a masszába. Az optimális eredmény érdekében a tésztának nagyon simának kell lennie.
5. Ossa szét a masszát egyenlő arányban 3 tálkába, keverjen mindegyikbe 1-1 késhegynyi ételfestéket, majd töltsé 3 habzsákba sima végű csövekkel.
- Minden tésztazínnel készítsen 10 kört a sütőlapon - a köröket csak éppen a belső gyűrű föléig töltsé meg, mert a macaronok még kissé megnőnek.
6. Hagyja a masszát kb. 30 percig a levegőn száradni, amíg bőr keletkezik rajta. A tészta már nem ragadhat az ujjakhoz! Eközben melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (alsó-felső sütés).
7. Süsse a macaron feleket az alsó sínen 25-30 percig. Ezután vegye ki a sütőből, és a kihüléshez húzza a sütőlapot óvatosan egy rácsra. Legkorábban 10 perc elteltével fordítsa meg óvatosan a macaron feleket, hogy teljesen kihűljenek.
8. A színes feleket töltsé meg ízlés szerint különböző krémekkel.