

CAILLÉRON



Rezept für ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: fortgeschritten

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 13 bis 15 Min., je nach Backofen

Material: Spritzsack, Tülle mit 8 mm Durchmesser, Zuckerthermometer, Schüssel, Schwingbesen, Topf, Backpapier

Für die Meringuage:

150 g Zucker

40 g Wasser

150 g Mandelpulver (extrafein)

150 g Puderzucker

55 g Eiweiss

(2,5 g Lebensmittelfarbe)

55 g Eiweiss

Für die Ganache:

200 g Rahm (35 %)

250 g Cailler Crémant (46 %)

70 g weiche Butter

Zubereitung

1. Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf auf 118 °C erhitzen. Gleichzeitig die erste Portion Eiweiss steif schlagen. Sobald der Sirup eine Temperatur von 118 °C erreicht hat, diesen langsam in den Eischnee giessen unditerrühren, bis die Temperatur auf ca. 50 °C gesunken ist.

2. Den Puderzucker mit dem Mandelpulver mischen. Die zweite Portion flüssiges Eiweiss (zusammen mit der Lebensmittelfarbe) in eine recht grosse Schüssel geben, die Puderzucker-Mandelpulver-Mischung einsieben und verrühren.

3. Die Hälfte der auf 50 °C abgekühlten Meringuage mit einem Teigschaber unter die Masse in der Schüssel heben. Dazu von der Mitte aus zum Rand hin sorgfältig vermischen und dabei die Schüssel drehen.

4. Die zweite Hälfte der Meringuage zugeben und sorgfältig unterheben, bis die Masse glänzt.

5. Mit dem Spritzsack (Durchmesser Tülle: 8 mm) Kreise mit einem Durchmesser von etwa 3,5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech spritzen. Das Kuchenblech auf dem Tisch aufklopfen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Backen

1. Den Backofen auf 145 °C vorheizen.

2. Die Macarons ca. 13 bis 15 Minuten backen; die genaue Backzeit hängt vom Backofen ab.

3. Nach 10 Minuten die Backofentür mehrmals kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen und fertig backen.

4. Das Kuchenblech aus dem Ofen nehmen und das Backpapier mit den Macarons vorsichtig auf den Tisch gleiten lassen, damit diese nicht weiterbacken. Die Macarons abkühlen lassen und füllen.



Zartbitter-Ganache

1. Die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben.
2. Den Rahm aufkochen und zu der Schokolade giessen. Gut verrühren und abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist.
3. Die weiche Butter zu der Masse geben und erneut verrühren.
4. Die Ganache verwenden, bevor sie komplett erkaltet ist.

Tipp: Bestreichen Sie für eine fruchtige Note die gebackenen Cailléron-Hälften mit Himbeerkonfitüre, bevor Sie die Schokoladenganache begeben.