



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



20 LUCRURI PE CARE E BINE SĂ LE ȘTII ÎNAINTE SĂ FACI MACARONS

1. Atunci când vrei să faci macarons trebuie să aloți timpul necesar. Adică să te concentrezi doar pe această activitate. Uită de multitasking!
2. E posibil ca lucrurile să nu meargă bine din prima și să nu obții rezultatul dorit. Nu renunța!
3. Bucură-te de călătorie! Din fiecare încercare ai câte ceva de învățat!
4. Observă și notează! Dacă nu ai rezultatele dorite de prima dată, gândește-te la ceea ce ai făcut și notează la ce crezi că trebuie să fii atent data viitoare. La următorul test, schimbă un singur lucru pe care crezi ca l-ai făcut greșit data trecută.
5. Asigură-te că ai toate ustensilele și echipamentele necesare, precum și ingredientele cântărite conform rețetei.



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



6. Citește de două ori rețeta și modalitatea de pregătire înainte de a te apuca de treabă.
7. Asigură-te că ai totul la îndemână și știi foarte clar pașii pe care trebuie să-i urmezi. Once you start, there's no turning back!
8. Începe întotdeauna cu prepararea cremei, pentru că aceasta necesită timp pentru stabilizare. Uneori este bine să o faci cu o zi înainte, iar a doua zi să te ocupi de cochilii și de umplerea lor.
9. Încinge cuptorul la temperatura potrivită, înainte de a începe să lucrezi rețeta.
10. Folosește un termometru de cuptor, pentru a ști exact temperatura din interiorul lui (aceasta poate să difere de cea afișată).
11. Cuptoarele sunt diferite. Dacă nu ai termometru de cuptor, pentru a testa cuptorul, poșează doar câțiva macarons pe tavă și vezi cum reacționează la diferite temperaturi, până o găsești pe cea potrivită.
12. Urmărește rețeta cu strictețe și nu face modificări până nu stăpânești toți pașii.
13. Renunță la colorant până când înțelegi metoda de lucru și obții cochilii de macarons perfecte. Colorantul în exces poate afecta structura aluatului și nu-ți mai poți da seama dacă ai greșit într-o altă etapă.



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



14. Nu înlocui ingrediente (de exemplu făina de migdale cu făină de nuci sau de alune) până nu îți iese de cel puțin 10 ori rețeta originală și înțelegi toți pașii.

15. Începe cu o cantitate minimă de ingrediente, astfel încât să nu strici prea multe dacă nu-ți iese din prima.

16. Alege o rețetă care știi sigur că funcționează. Nu încerca multe rețete, crezând că rețeta este de vină, ci experimentează una care știi ca este bună până îți iese, înțelegând tehnica.

17. Nu reduce cantitatea de zahăr din rețetă doar pentru că ție ți se par prea dulci. Zahărul are rolul lui bine definit în rețeta de macarons. Poți face asta după ce ai înțeles și aplicat corect pașii, iar rezultatele sunt constante.

18. Nu face aproximări! Dacă în rețetă ai nevoie de 75 g de albuș, cântărește exact 75 g albuș. Dacă trebuie să fierbi siropul până la 118 grade Celsius, e nevoie să ai un termometru și să măsoți exact temperatura!

19. Fii atent la ingrediente și în special la făina de migdale (să nu fie umedă și să fie cât mai fină). Nu orice făină de migdale e potrivită pentru macarons.

20. Dacă nu-ți iese perfecte cochiliile de macarons, NU le arunca! Le poți umple cu crema deja pregătită sau cu un gem acrișor (de exemplu gem de prune). Chiar dacă s-au crapat, au goluri de aer sau au crescut neuniform, gustul este sigur foarte bun.