



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

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



MACARONS CU BEZEA ITALIANĂ - TORT MACARON

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 4 cochilii

(2 torturi de aprox. 20 cm)

Albuș I (pentru bezea)	110 g
Zahăr granulat	280 g
Apă plată	80 g
Albuș II	110 g
Făină de migdale	310 g
Zahăr pudră	290 g
Colorant pudră hidrosolubil / colorant gel	-

* Colorantul se dozează în funcție de specificațiile de pe ambalaj, de sortiment și de nuanța dorită



Instrucțiuni

1. Pornește cuptorul și setează-l la temperatura de 135°C, căldură sus-jos, cu ventilație.
2. Cântărește toate ingredientele:
 - a. Albusul I, în bolul de la mixer sau într-un bol separat (cu el vei face bezeaua)
 - b. Zahărul și apa într-o crăticioară (aici vei face siropul)
 - c. Albușul II, într-un bol mic
 - d. Făina de migdale și zahărul pudră, în două boluri separate
3. Pune într-un bol făina de migdale și zahărul pudră (TPT - Tant Pour Tant) și amestecă-le cu o lingură.
4. Mărunțește cât mai fin amestecul TPT.
5. Dă prin sită amestecul TPT.
6. Într-o cratiță, pune zahărul granulat și apa. Pune cratița pe plită, la putere medie.
7. Pornește mixerul și bate albușul I la viteză mică. Mărește viteza către medie atunci când siropul atinge 100°C.
8. Când siropul atinge 113°C, mărește viteza la maxim.
9. Când siropul atinge 118°C, toarnă-l în fir subțire peste albuș, având grijă să nu atingă telul.



IMPORTANT: Viteza mixerului trebuie reglată în funcție de puterea mixerului și a plitei. Este important ca atunci când siropul atinge 118°C, bezeaua să fie bătută suficient (spumă albă, fermă, fără lichid pe fundul bolului).

10. Atunci când bezeaua este gata, aceasta trebuie să fie fermă, ușor caldută (aprox. 40°C), albă și lucioasă.

11. Opțional: dizolvă colorantul în albușul II.

12. Peste amestecul TPT, pune albușul II și bezeaua.

13. Începe să omogenizezi compoziția, cu mișcări delicate, folosind o spatulă ușor rigidă sau o racletă.

14. Continuă macaronage-ul până când compoziția curge încet de pe spatulă, ca o panglică, fără să se întrerupă.

15. Toarnă compoziția într-un poș cu dui rotund, cu diametrul de 10 mm.

16. Pune șablonul sub suportul de copt.

Toarna mai întâi conturul, conform șablonului, și apoi umple interiorul cercului.

Scoate șablonul înainte să pui tava în cuptor.



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

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

17. Pune tava în cuptorul preîncălzit la 135°C cu ventilație, pentru aprox. 40 minute.

IMPORTANT: Pentru un tort de 20-22 cm, timpul de coacere este dublu față de cel pe care îl folosești pentru macarons de aprox. 4 cm.

Ține cont de asta atunci când coci tortul.

18. Lasă cochiliile să se răcească înainte să le desprinzi de pe folie.

Dacă împarți compoziția în două, vei avea 370 g de bezea, deci 185 g pentru fiecare culoare