



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

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



MACARONS CU BEZEA ITALIANĂ (NES)

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 100 cochilii
(50 macarons de aprox. 4 cm)

Albuș I (pentru bezea)	80 g
Zahăr granulat	205 g
Apă plată	60 g
Albuș II	80 g
Făină de migdale	225 g
Zahăr pudră	210 g
Nes	5 g



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

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



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.



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

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



IMPORTANT: Viteza mixerului trebuie reglată în funcție de puterea mixerului și a plitei. Este important ca atunci când siropul atinge 118°C, albușul să fie bătut 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. Peste albușul II pune nesul. Amestecă bine cu o lingură, până când se dizolvă.

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 6-10 mm.

16. Poșează macarons de aprox. 3-3.5 cm.

17. Bate ușor tava astfel încât să scoți bulele de aer.

18. Pune tava în cuptorul preîncălzit la 135°C cu ventilație, pentru aprox. 16-18 minute. Cochiliile sunt gata când nu se mai mișcă dacă le atingi.

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