



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

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



10 SFATURI IMPORTANTE CA SĂ FACI MACARONS PERFECȚI

- ☐ 1. Citește de două ori rețeta și modalitatea de pregătire înainte de a te apuca de treabă.
- ☐ 2. Urmărește rețeta cu strictețe și nu face modificări până nu stăpânești toți pașii.
- ☐ 3. Renunță la coloranți sau alte arome pe care ai vrea să le adaugi în compoziție.
- ☐ 4. Folosește un termometru de cuptor, pentru a ști exact temperatura din interiorul lui (aceasta poate să difere de cea afișată).
- ☐ 5. Cuptoarele sunt diferite. Pentru a testa cuptorul, poșează doar câțiva macarons pe tavă și vezi cum reacționează la diferite temperaturi, până o găsești pe cea potrivită.



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

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



- ☐ 6. 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.
- ☐ 7. Încearcă să reduci rețeta la o cantitate minimă, astfel încât să nu strici multe ingrediente dacă nu îți iese din prima.
- ☐ 8. Sunt foarte multe rețete pe internet. Alege una care are rezultate și este testată de cât mai mulți oameni.
- ☐ 9. 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.
- ☐ 10. 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.