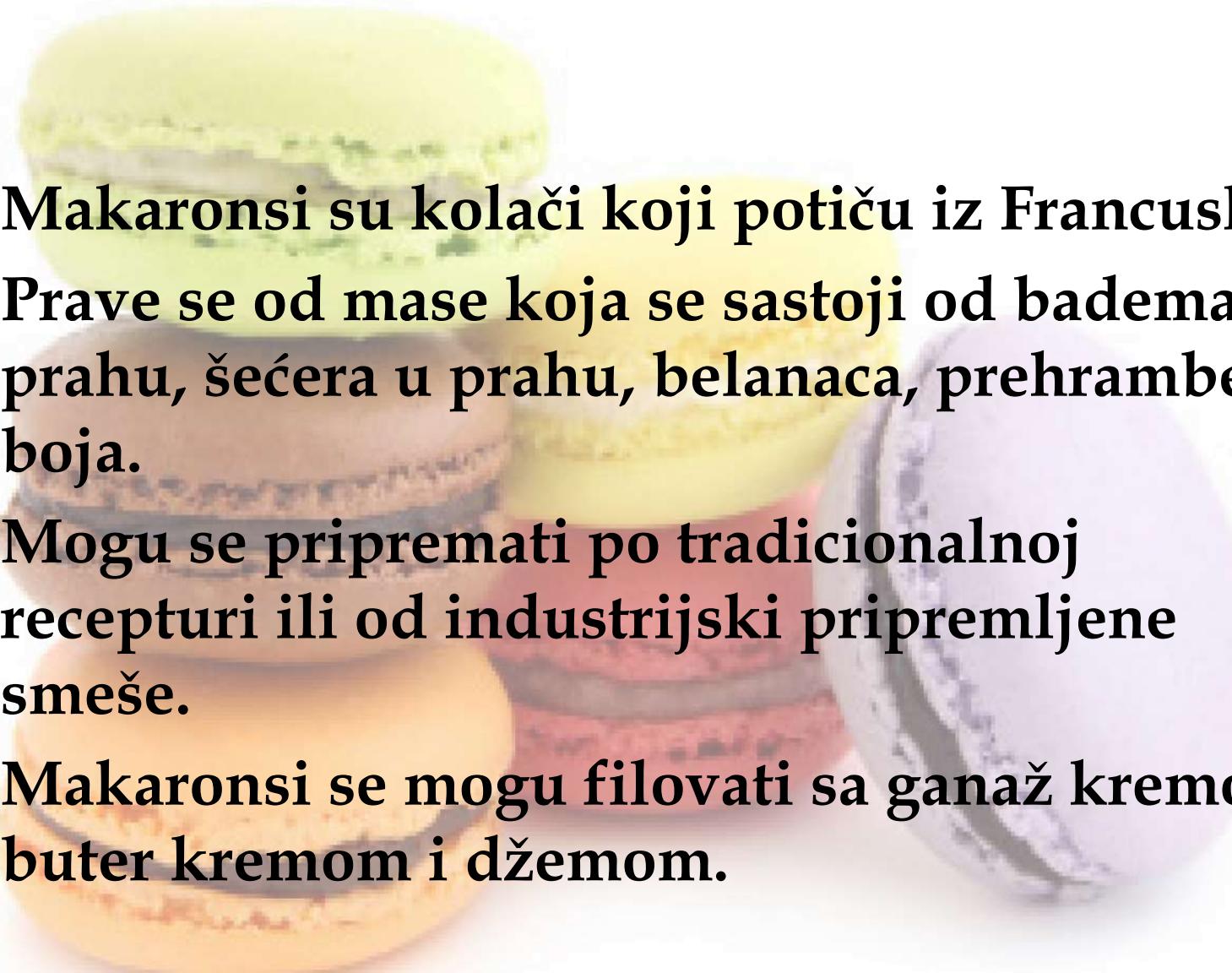


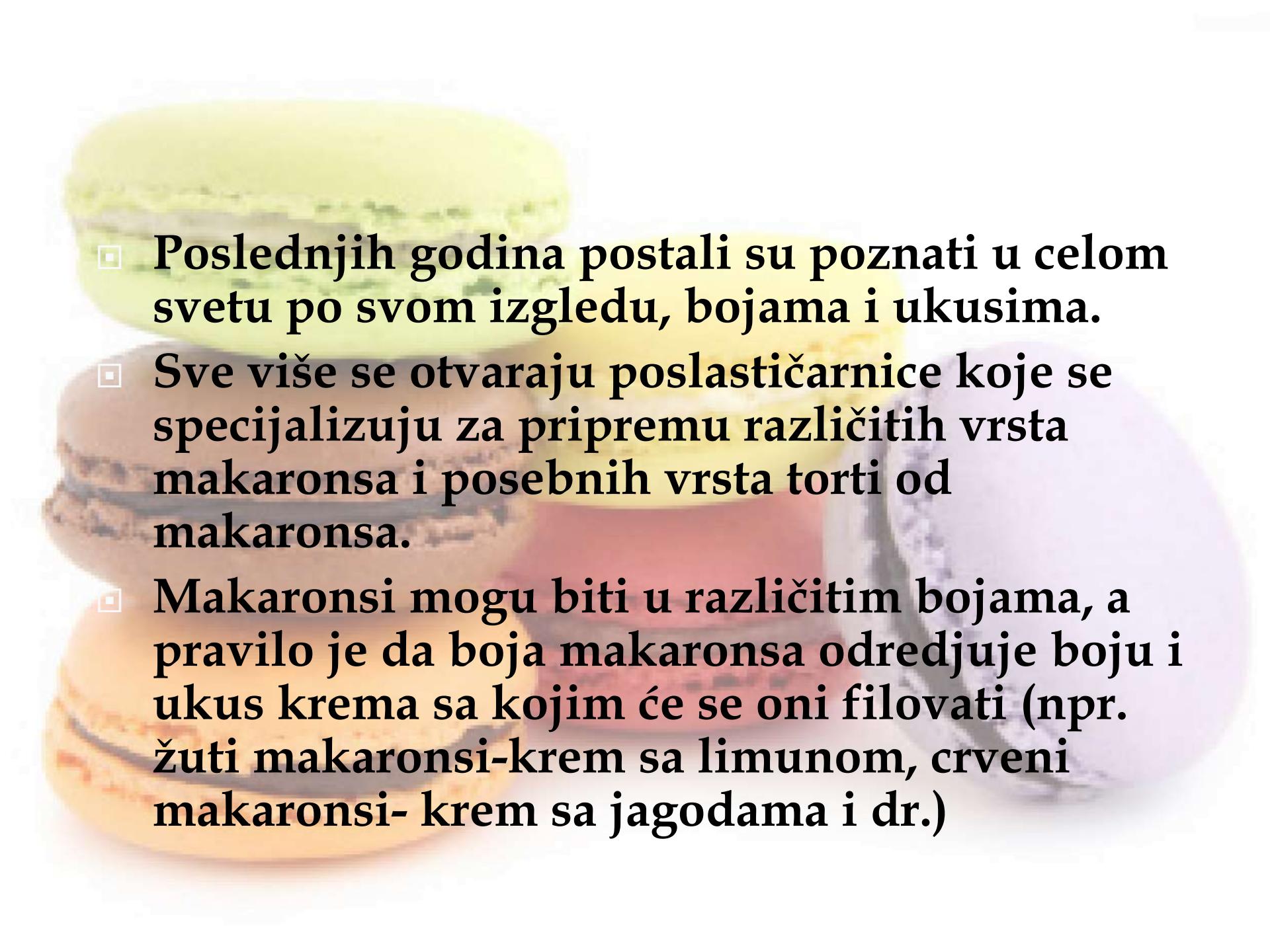
АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ОДСЕК ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА

Предмет: Посластичарство са пекарством 1

FRENCH MACARONS
FRANCUSKI MAKARONSI

Мср Слободан Чавић

- 
- Makaronsi su kolači koji potiču iz Francuske.
 - Prave se od mase koja se sastoji od badema u prahu, šećera u prahu, belanaca, prehrambenih boja.
 - Mogu se pripremati po tradicionalnoj recepturi ili od industrijski pripremljene smeše.
 - Makaronsi se mogu filovati sa ganaž kremom, buter kremom i džemom.

- 
- Poslednjih godina postali su poznati u celom svetu po svom izgledu, bojama i ukusima.
 - Sve više se otvaraju poslastičarnice koje se specijalizuju za pripremu različitih vrsta makaronsa i posebnih vrsta torti od makaronsa.
 - Makaronsi mogu biti u različitim bojama, a pravilo je da boja makaronsa određuje boju i ukus krema sa kojim će se oni filovati (npr. žuti makaronsi-krem sa limunom, crveni makaronsi- krem sa jagodama i dr.)

Potrebne namirnice:

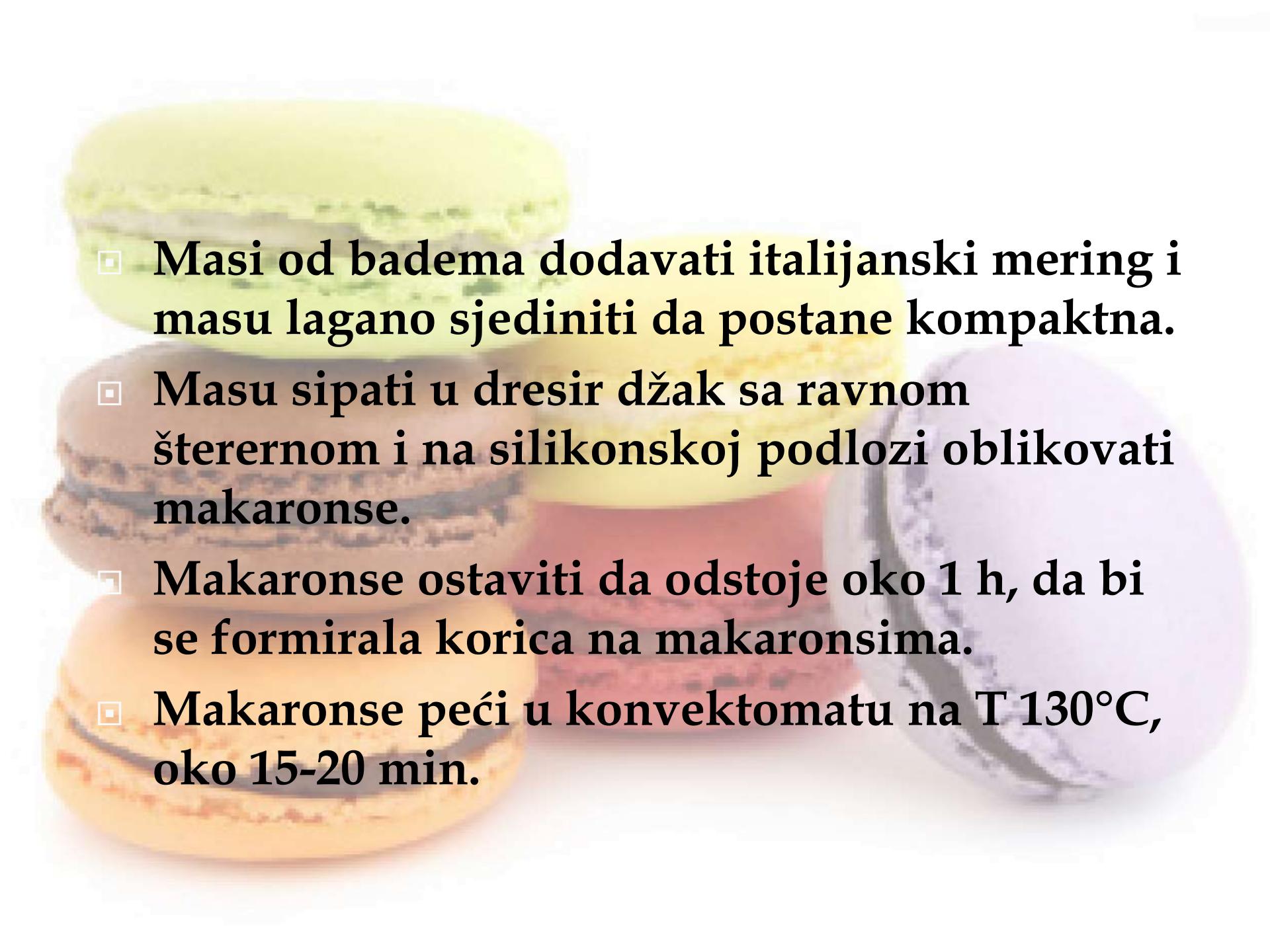
- 300 g badema u prahu
- 300 g šećera u prahu
- 110 g belanaca

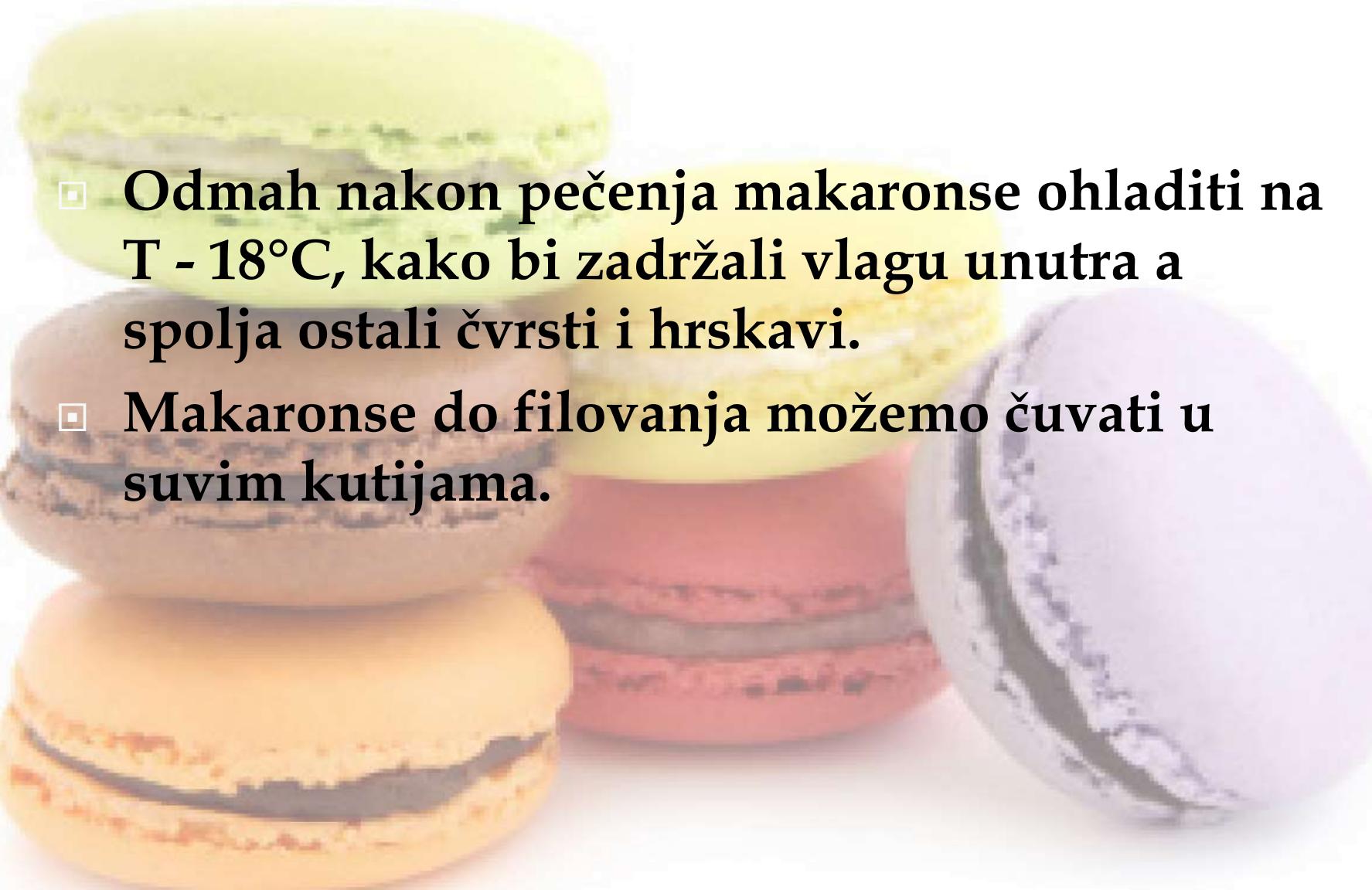
- 300 g šećera
- 100 g vode

- 110 g belanaca
- 30 g šećera
- prehrambene boje

Način rada:

- Prosejati badem u prahu i šećer u prahu, a zatim povezati sa belancima.
- Šećer i vodu kuvati u sirup do T 110°C.
- Umutiti belanca (110g) i šećer (30g) u čvrst i stabilan šam.
- Vreo šećerni sirup sipati u tankom mlazu na šam i neprekidno mutiti žicom.
- Italijanski mering obojiti sa prehrambenim bojama po želji.

- 
- ▢ Masi od badema dodavati italijanski mering i masu lagano sjediniti da postane kompaktna.
 - ▢ Masu sipati u dresir džak sa ravnom šterernom i na silikonskoj podlozi oblikovati makaronse.
 - ▢ Makaronse ostaviti da odstoje oko 1 h, da bi se formirala korica na makaronsima.
 - ▢ Makaronse peći u konvektomatu na T 130°C, oko 15-20 min.

- 
- Odmah nakon pečenja makaronse ohladiti na $T - 18^{\circ}\text{C}$, kako bi zadržali vlagu unutra a spolja ostali čvrsti i hrskavi.
 - Makaronse do filovanja možemo čuvati u suvim kutijama.

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

PATIS'MACARON

12 - Préparation des Macarons

Matériel :
Patis Macaron,
Fourchette,
Aiguille cuillère (H 10 cm),
Cuillère.

Préparation de la pâte à macaron (pâte à sucre) : Dans un bol, faire fondre le beurre dans le sucre.

Préparation pour la préparation des coquilles (pâte à coquilles) : Dans un bol, faire fondre le beurre dans le sucre.

Préparation pour la préparation des garnitures (pâte à pâtis) : Dans un bol, faire fondre le beurre dans le sucre.

Ingrédients : Sucre roux, Patis Macaron, Beurre doux.

Préparation : 20 min.

Préparation : 20 min.

13 - Préparation des coquilles (pâte à coquilles)

Matériel :
Patis Macaron,
Fourchette,
Aiguille cuillère (H 10 cm),
Cuillère.

Préparation : 20 min.

Préparation : 20 min.

65%















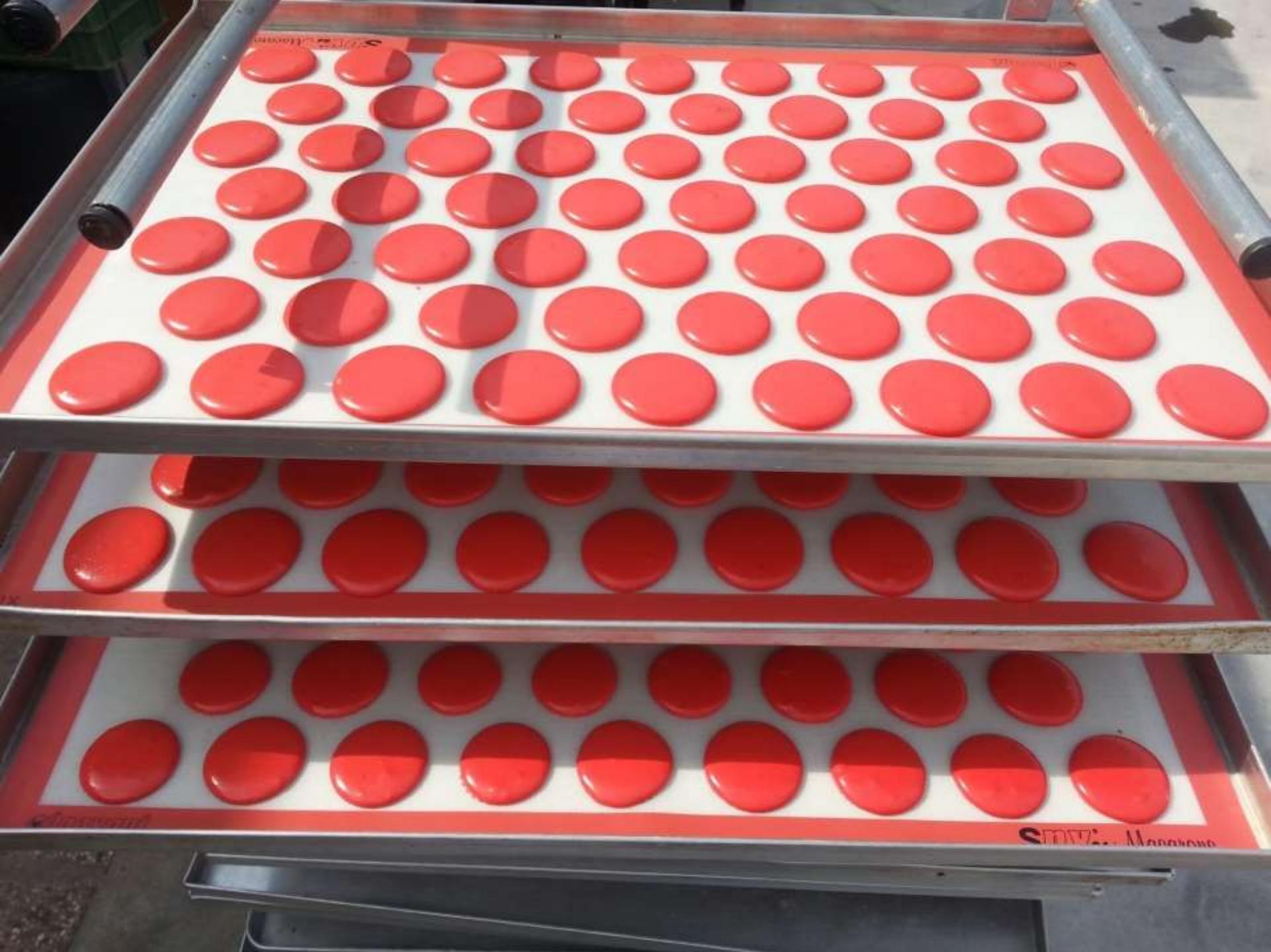
 pavoni



SPV Macarons

SPV⁶⁴ Macarons

AVON



SPV Macarons



Ganaž krem

- 370 g čokolade (crne, mlečne ili bele)
- 240 g slatke pavlake Wipak
- 40 g meda
- 1 šipka vanile
- 50 g butera

Način rada:

- Slatku pavlaku, med i srž šipke vanile sipati u šerpu i staviti na šporet da proključa.
- U visoku menzuru sipati čokoladu i omekšao buter.
- Proključalu slatku pavlaku prohladiti na T $45-50^{\circ}\text{C}$, a zatim sipati na čokoladu.
- Blendirati štapnim mikserom, bez vazduha, dok krem ne postane kompaktan.
- Ganaž krem izliti u vatrostalnu činiju, prekriti folijom, ohladiti.











600
500
400
300

























FLÂTES

- Vanille
- Chocolat
- Framboise

Springé





Pistachio



Vanilla



White Chocolate



Raspberry



Cassis

Quel parfum avez-vous?

What flavor are you?



Lemon



Caramel "Fleur de Sel"



Chocolate Passion



Peanut Butter



Espresso







Tanti auguri
papà



