

มาการอง Macarons



มาการอง Macarons

มาการอง Macarons ไม่มีอะไรที่ทำให้เราฟินได้มากกว่าการได้รับประทานของอร่อยๆ จากสูตรเด็ดและเราทำเอง แอดมินมาชวนทำ มาการองคูกี้สไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ อยากรู้สูตรเลย มาการอง สูตรนี้แปลจากหนังสือของ Pierre Hermé ขึ้นชื่อในเรื่องการใช้วิธีการเมอแรงค์ของอิตาลี รสชาติหวานหอม รูปลักษณะสีสดใสใสน่ารัก ขนาดชิ้นพอดีคำ ชวนให้ลิ้มลองลองนี่กดู จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ แค่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำมาการองจัดไปล่ะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาค่ะดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูมาการองกันเลยล่ะ

สูตรมาการอง

– มาการองเชลล์

น้ำตาลไอซิ่ง 300 กรัม (10.5 ออนซ์)

อัลมอนต์ป่น 300 กรัม (10.5 ออนซ์)

120 กรัม (4 ออนซ์) ซ็อกโกแลตโกโก้แข็ง 100%

ไข่ขาว 220 กรัม (7.8 ออนซ์) ที่อุณหภูมิห้อง (ประมาณ 6-7 ฟอง)

1 ช้อนชา (4.5 กรัม) สีผสมอาหารสีแดงเลือดนก (หรือโคชินีล)

น้ำแร่ 5 ช้อนโต๊ะ

สูตรการอบ

น้ำตาลทราย 300 กรัม (10.5 ออนซ์)

ผงโกโก้ สำหรับโรยหน้า

- บิทเทอร์ช็อกโกแลตคานาซ

เนย 140 กรัม (5 ออนซ์) ที่อุณหภูมิห้อง

ช็อกโกแลตเพื่อคุณภาพดีที่สุด 360 กรัม (12.7 ออนซ์)

วิปปิ้งครีม 400 กรัม (14 ออนซ์)

40 กรัม (1.4 ออนซ์) ช็อกโกแลตโกโก้แข็ง 100%

วิธีทำการอบ

ขั้นแรก เตรียมถาดอบ วางกระดาษรองอบ ด้วยกระดาษรองอบ ที่มีวงกลมกว้าง 3.8 ซม. (1.5 นิ้ว) และเว้นวรรค 2 ซม. (2/3 นิ้ว) ระหว่างแต่ละแผ่น (วางกระดาษรองอบ โดยคว่ำด้านที่เป็นวงกลมไว้!)

ร่อนอัลมอนด์ป่นและน้ำตาลไอซิ่งลงในชามผสม – ดีที่สุดโดยใช้ตะแกรงตาข่ายกว้าง

วางชามบนกระทะที่มีน้ำเดือด ใส่ช็อกโกแลตโกโก้ที่สับแล้วลงไป ปล่อยให้ละลายจนอุณหภูมิถึง 50 องศาเซลเซียส/122 องศาฟาเรนไฮต์

นำไข่ขาวมาแบ่งเป็น 2 ส่วนเท่าๆ กัน ใส่ส่วนผสมอาหารให้กับครึ่งหนึ่งของไข่ขาว รวมทั้งน้ำตาลไอซิ่งและส่วนผสมอัลมอนด์ แต่อย่าผสม ในชามแยก ตีไข่ขาวที่เหลือจนตั้งยอดอ่อนแล้วพักไว้

ในกระทะขนาดเล็ก ค่อยๆ อุ้มน้ำตาลและน้ำแฉะจนน้ำตาลละลาย จากนั้นนำน้ำเชื่อมไปต้มขณะติดตามอุณหภูมิด้วยเทอร์โมมิเตอร์

เมื่ออุณหภูมิของน้ำเชื่อมถึง 118°C/244°F แล้ว ให้อ่อนๆ เทลงในไข่ขาวในขณะที่ตีอย่างต่อเนื่องจนไข่ขาวเย็นลงถึง 50°C/122°F

รวมไข่ขาวกับอัลมอนด์ น้ำตาลไอซิ่ง และส่วนผสมของไข่ขาว จากนั้นผสมและเพิ่มช็อกโกแลตที่ละลายแล้ว คนให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้ว ให้ตีแบ่งแรงๆ ประมาณหนึ่งนาทีโดยใช้ทัพพีไม้

ช้อนแบ่งลงในถุงบีบที่มีปลายธรรมดา 10 มม. (1/2 นิ้ว)

บีบแบ่งการอบลงบนถาดรองอบที่ปูด้วยกระดาษรองอบ แล้วป็นเป็นวงกลม

เมื่อเพื่อนำใช้แบ่งจนหมด ให้โรยผงโกโก้ลงไปเพื่อให้มีกระเล็กละเอียด

แกะถาดอบกับพื้นผิวการทำงานสองสามครั้งแล้วปล่อยให้ตั้งไว้ครึ่งชั่วโมงจนกว่าเปลือกจะมีชั้นผิวหนึ่อยู่บนพื้นผิว

เปิดเตาอบที่ 180°C/350°F และอบถาดอบแต่ละถาดเป็นเวลา 12 นาที ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปล่อยให้ระบายออกมาโดยการเปิดและปิดประตูเตาอบสองครั้งระหว่างการอบอย่างรวดเร็ว

เมื่ออบเสร็จแล้ว นำออกจากเตาแล้ววางกระดาษรองอบที่มีเปลือกไว้บนพื้นผิวการทำงานให้เย็น

ในการทำคานาซ ก่อนอื่น ให้หั่นเนยเป็นชิ้นๆ แล้วใส่ช็อกโกแลตลงในชาม

ตีครีมและเทลงบนช็อกโกแลตที่สับแล้วเป็นสามส่วน ตีต่อหลังจากเทแต่ละครั้ง ในตอนแรก ส่วนผสมจะแยกออกจากกันและมีลักษณะเป็นเม็ดหยาบ แต่เมื่อเพื่อนำตีต่อไป ส่วนผสมก็จะเข้ากัน

เมื่อส่วนผสมของช็อกโกแลตเย็นตัวลงถึง 50°C/122°F แล้ว ให้ใส่เนยที่หั่นไว้ลงไปแล้วตีจนได้เนื้อเนียนสม่ำเสมอ

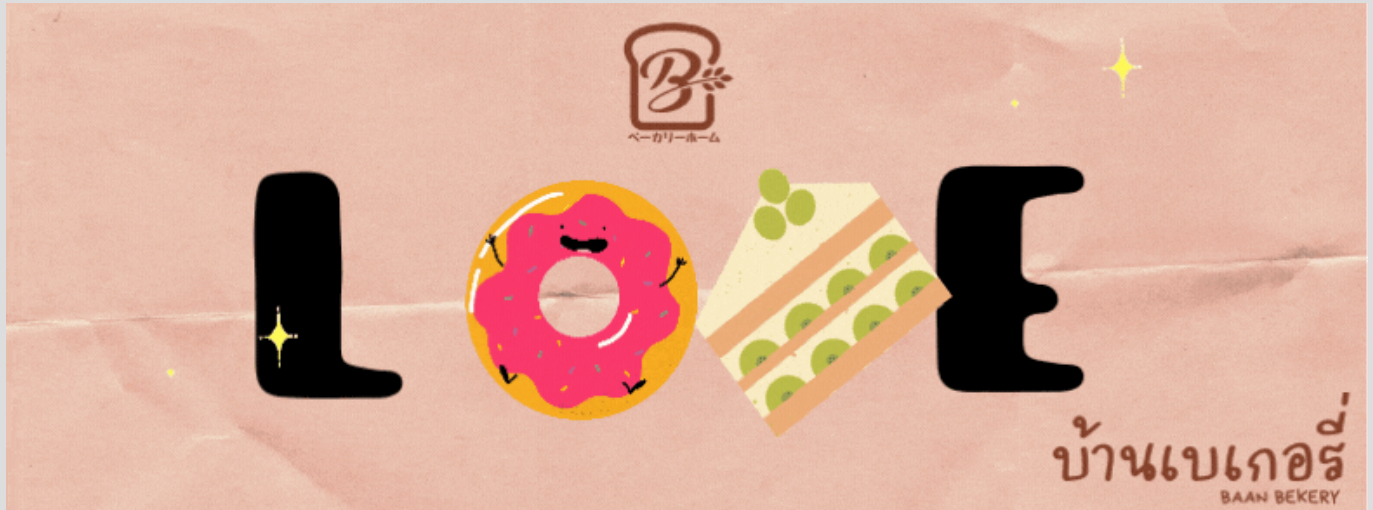
เทคานาซที่เตรียมไว้ลงในจานกว้างแล้วปิดฝาให้แน่นโดยกดฟิล์มติดบนพื้นผิว แช่เย็นจนหนาพอที่จะห่อ

ในการประกอบมาการอง ชั้นแรกให้ช้อนกานาชลงในถุงบีบที่มีปลายธรรมดา 10 มม. (1/2 นิ้ว)

บีบกองขนาดใหญ่บนเปลือกหอย เต็มด้วยเปลือกหอยที่สองแล้วบิดเล็กน้อยเพื่อให้ไส้กระจายทั่วถึง

เก็บมาการองที่ประกอบและปิดไว้ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 24 ชั่วโมงก่อนเสิร์ฟ เพราะจะทำให้เปลือกด้านในนุ่มลง

เมื่อพร้อมเสิร์ฟ ให้นำออกจากตู้เย็นและนำไปที่อุณหภูมิห้อง ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/macarons/recipe/macaron-au-chocolate-amer>

ประวัติมาการอง

เดิมที มาการองไม่ได้เป็นอะไรมากไปกว่าคุกกี้อัลมอนด์กลมๆ ธรรมดาที่ปรากฏขึ้นครั้งแรกในอารามเวนิส แต่ – ตามตำนาน – แคทเธอริน เดอ เมดิชิเป็นผู้นำมาการองไปยังฝรั่งเศสในปี ค.ศ. 1533 เมื่อเธอแต่งงานกับพระเจ้าเฮนรีที่ 2 เมื่อเวลาผ่านไป พันธุ์ในภูมิภาคต่างๆ ได้พัฒนาขึ้นทั่วประเทศฝรั่งเศส พันธุ์ที่โด่งดังที่สุดน่าจะเป็นพันธุ์ที่มาจากแนนซี ระหว่างการปฏิวัติฝรั่งเศส แม่ชีสองคน – ซึ่งต่อมามีชื่อเล่นว่า *les soeurs macarons* – เริ่มขายมาการองในแบบฉบับของตัวเองเพื่อให้ได้มาการองที่เรียกว่าและมีพื้นผิวที่หยาบกร้านกว่าเดิม มาการองที่ใส่ไส้ที่เรารู้จักในปัจจุบันนี้ถูกคิดค้นขึ้นเมื่อต้นศตวรรษที่ 20 และเซฟสองคนที่แยกจากกันได้รับการยกย่องสำหรับการประดิษฐ์นี้ – Pierre Desfontaines ลูกพี่ลูกน้องของเจ้าของร้านขนมชื่อดัง *Ladurée* และคนทำขนมปัง Claude Gerbet

วัตถุดิบมาการอง

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงুব ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรดจะเรียกว่าน้ำตาลกวรด ฯลฯ

almond

ถั่วอัลมอนต์ เป็นถั่วที่มีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกายสูงกว่าถั่วชนิดอื่น ๆ มาก และยังมีติด 1 ใน 10 ของสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย ถ้าคุณได้เห็นคุณค่าทางโภชนาการของถั่วชนิดนี้เทียบกับผักและผลไม้ชนิดอื่น ๆ แล้วคุณจะต้องตกใจ เพราะมีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น และแถมยังมีปริมาณที่มากเสียด้วย

chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม ลูกก๊ี้ เค้ก หรือว่าพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุติดออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

