

Macarons Pistache Galeries Lafayette

ergibt 25 Stk.

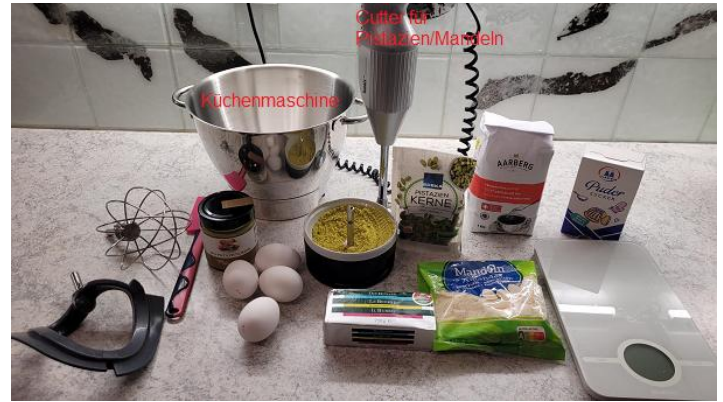
Im September 2024 haben wir in Paris in den Galeries Lafayette einen Macaronkurs besucht. Hier das Rezept für die Macarons Pistache

Zutaten Macarons-Schalen

- 100 g Eiweiss (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker weiss
- 100 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 20 g fein gemahlene Pistazien (geschälte, ungesalzene Pistazien)

Zutaten Ganache

- 30 g fein gemahlene Pistazien (geschälte, ungesalzene Pistazien)
- 30 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
- 30 g Puderzucker
- 10 g Pistazienpaste*
- 80 g Butter (Zimmertemperatur)



Zubereitung Macarons-Schalen

Eiweiss genau abwiegen (wichtig für die Konsistenz!) in der Küchenmaschine mit Schwingbesen auf mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse fluffig ist.

Nun den weissen Zucker in drei Tranchen hinein rieseln lassen.

Küchenmaschine auf höchste Stufe stellen und weiter schlagen, bis Spitzen stehen bleiben, wenn der Schwingbesen herausgezogen wird.

Mandeln, Puderzucker und Pistazienpulver miteinander verrühren, schauen, dass es kleine Klümpchen hat.



Das Flexi-Röhrelement an der Küchenmaschine montieren.

Die vermengten trockenen Zutaten hinzufügen und auf schwächster Stufe 5 bis max. 10 Sekunden vermischen. Nach dem Mischen sollte die Masse langsam wie ein Seil vom Löffel gleiten.

Sollte nicht alles vermischt sein, vorsichtig von Hand mit Spatel mischen. Die Textur sollte elastisch sein; nur so lange wie notwendig mischen. Sobald die Mischung wie ein Seil vom Löffel gleitet, sofort aufhören zu mischen.

Nun kommt die Masse in einen Spritzbeutel:

Spritzbeutel mit einer Lochtülle (für eine präzise runde Form) in einen hohen Messbecher hängen. Macarons-Masse hineinfüllen. Mit Messer Spitz abschneiden von der Tüllspitze (wenn dich das Messer reut, Schere nehmen und zuerst die Tülle etwas nach hinten schieben) Masse mit Hilfe eines Spatels oder Teighörnchens einfüllen. Anschliessend mit einem sauberen Teighörnchen die Masse nach vorne zum Spritzsackspitz streifen. Überschüssigen Plastik vom Spritzbeutel abschneiden. Spritzbeutel hinten zudrehen oder mit Säckclip verschliessen. Wie auf Bild in die Hand nehmen um mit dem Herstellen der Macarons-Schalen aufs Blech zu beginnen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Der Trick von Galeries Lafayette war, dass in jede Ecke des Bleches ein Tupf Spritzmasse kommt, so hält das Backtrennpapier gut. Wir nehmen lieber Magnete, um das Blech nicht schrubben zu müssen. Achtung: Magnete vor dem Backvorgang entfernen!



Nun mit dem Spritzbeutel ca. 2cm breite (ca. die Grösse einer 2-Franken-Münze) Kleckse auf das Blech geben, dabei unbedingt Abstand lassen, da die Macarons noch etwas auseinander laufen. Lieber die Kleckse etwas zu klein als zu gross machen. Tip: Tülle nicht hochziehen, sondern direkt weiter ziehen zur Seite. Blech mit dem Boden 2 mal auf die Arbeitsfläche klopfen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen.



Jetzt das Blech für 30 Min. stehen lassen, damit die Schale der Macarons etwas antrocknet. Die Macarons müssen ruhen, damit sich eine leichte Kruste auf der Baisermasse bildet. Diese sollte nicht zu dick (zu lange geruht) und nicht zu dünn sein (zu kurz geruht). Die Kruste sorgt dafür, dass beim Hochbacken die "Füsschen" entstehen und die Macarons oben nicht aufreissen. Die Ruhezeit kann wetterbedingt etwas variieren. 30 Minuten ist grundsätzlich aber ein guter Richtwert.

Kurz bevor die 30 Min. Ruhezeit vorüber sind Ofen auf 145 Grad Umluft vorheizen. Blech mit den Macarons in den vorgeheizten Ofen geben und die Macarons ca. (12)-15 Min. backen. Macarons herausnehmen und mitsamt Backpapier vom Blech auf die kalte Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen. So lassen sich die Macarons-Schalen später besser vom Backpapier lösen.

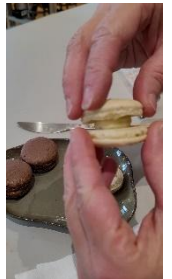
Zubereitung Ganache* [Video Zubereitung Ganache und Befüllen Macarons](#)

Alle Zutaten zusammenmischen. Die Ganache ist fertig!

Fertigstellung

Zwei grössermässig passende Macaronhälften nehmen. Ganache in Spritzbeutel füllen. Falls du stabile Spritzbeutel hast, reicht es den Spitz abzuschneiden, bei dünnen Spritzbeuteln mit Lochtülle arbeiten. Ganache auf eine Macaronhälfte drücken, die zweite Macaronhälfte nehmen und mittels drehender Bewegung die Ganache verteilen.

Im Kühlschrank mind. 2 h fest werden lassen



Gefüllte Macarons kannst du kühl gelagert ca. 2 Tage aufbewahren. Du kannst sie sogar einfrieren. Ungefüllte Macarons-Schalen kannst du in einer luftdichten Dose verpackt gute zwei Wochen aufbewahren oder einfrieren.

***Pistaziencreme selber herstellen** (falls du keine in einem Geschäft finden kannst)

20 g Pistazien blanchiert, ungesalzen (OHNE Schale)

15 ml Milch

Zubereitung

Gib deine blanchierten Pistazien in deinen kleinen Mixer oder in ein passendes Gefäß für deinen Pürierstab.

Gib die Milch dazu und mixe die Pistazien solange, bis sie zu einer feinen, cremigen Masse geworden sind.