MAKARON HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı

Fransız mutfak kültürünün güzel bir tatlısı olan makaronun acı badem kurabiyesinden en önemli farkı; çok çeşitli renklerde yapılabilmesi, üstünün pürüzsüzlüğü ve içinin çeşitli kremalarla lezzetlendirilmiş olmasıdır.
Makaron; badem, yumurta akı ve şeker ile hazırlanmış, iki pürüzsüz parlak yüzeyli çıtır kubbenin arasına çeşitli dolgu malzemesi konularak zenginleştirilen bir tatlıdır. Genelde 3-5 cm çapında hazırlanan makaronları daha büyük ya da küçük yapabilmek de mümkündür.
Çeşitli kaynaklarda belirtildiğine göre Paris'te 1862'den beri faaliyet gösteren bir pastane olan Ladurée'nin şefi Pierre Desfontaines, 20. yüzyılın başlarında bulduğu reçeteye istinaden makaronun kendi icatları olduğunu iddia etmektedir.
Makaronun hangi yollardan geçerek bugünkü zirvesine ulaştığını belirlemek şüphesiz ki çok zordur. Zira her ne kadar Desfontaines'in reçetesi kadar başarılı kabul edilmeseler de Paris'te makaron yapan pek çok pastane vardır.
Dünyada kabul görmüş, güvenirliliğine itimat edilen pek çok yemek ansiklopedisinde de makaronun tarifine ya da tarihçesine pek önem verilmemiş ve kısaca bahsedilip geçilmiştir. Ta ki Fransız şef Pierre Herme, standart makaronlar yerine farklı birleşimlerle zenginleştirilmiş, hem görsel hem de lezzet açısından büyük beğeni kazanan makaronlar yapmaya başlayana kadar.
Öyle ki kısa sürede Herme'nin Paris'teki küçük pasta butiğinin önünde onun yeni lezzet denemelerini tatmak için uzun kuyruklar oluşmaya başlamıştır.
Günümüzde Herme, makaron sanatkârı olarak onurlandırılan Ladurée'yi klasik bir tedarikçi olarak kabul ediyor.
Dünyanın her yerinde Türkiye de dâhil makaron yapan pastaneler vardır. Fakat unutmamak gerek ki makaronlar ustalık ve dikkat isteyen nazik kurabiyelerdir.

Makaron hamuru dört temel malzemeden oluşmaktadır:

Badem unu
Badem unu ile kastedilen kavrulmuş bademin incecik çekilerek un hâline getirilmiş hâlidir. Eğer badem unu bulamazsanız bademi çekerek kendiniz de yapabilirsiniz. Ama yeterince ince çekmeniz zor olabilir ve eğer badem nemli ise ununuz da nemli olur. Bu pek tercih edilmeyen bir durumdur.

Pudra şekeri
Marketlerden temin edeceğiniz pudra şekerleri nişasta içermektedir. Eğer temin edebilirseniz nişastasız olanını kullanmak daha iyi sonuç verecektir.

Yumurta akı
Yirmi dört saat oda ısısında beklemiş olması tercih edilir. Çünkü yumurta akı protein ve yüksek miktarda su içerir.
Yumurta beklemiş olursa su miktarını biraz kaybedeceği için güzel makaronlar ortaya çıkarmamız için bize kuruma aşamasının daha çabuk olmasını sağlayacaktır. Ayrıca beklemiş yumurta akı kullanmak makaronun dış kabuğunun daha kalın olmasına sebep olacaktır.
Yumurta akından yapacağınız köpüğün daha kuvvetli olması için krem tartar veya tuz da kullanabilirsiniz.

Toz şeker
İtalyan merengi hazırlamada kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:137304 • adı:Makaron Hakkında • gönderen:hacercorum • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:17