



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON YAPIMININ İNCELİKLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

Mutlaka bir şeker derecesi kullanılmalıdır.

Merengin (yumurta akı) kıvamı kaşıkla kesilebilecek kadar katı olmalıdır.

Mereng hazırlanırken hep aynı yöne çırpılmalıdır.

Makaron yaparken oda sıcaklığı değişmemeli, mutfakta esinti olmamalıdır. Yoksa makaronlar çatlar.

Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullandığınız takım kuru olmalıdır.

İç dolgusu için rengi ne kadar baskın olursa olsun taze meyve kullanılmamalıdır.

Renkli kremler için fildişi kuvertür kullanılabilir.

Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpılmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.