

# Makaroniki czekoladowo-laskowe

Julii Jackiewicz



## Potrzebne narzędzia\*:

- mata silikonowa ze wzorem (możesz zastąpić papierem do pieczenia, matą teflonową lub zwykłą matą silikonową)
- blaszka do pieczenia
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy
- tyłka o średnicy 6-8 mm (np. tyłka 12)
- tyłka o średnicy 1-1,5 cm (np. tyłka 1A)
- malakser lub urządzenie typu Thermomix
- waga kuchenna
- waga jubilerska
- mikser
- blender
- silikonowa szpatułka
- wykałaczka
- garnek, sitko, łyżka, nóż

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

*Makaroniki czekoladowo-laskowe*

*Julii Jackiewicz*



## **Potrzebne składniki na 30-35 złożonych makaroników:**

### **Makaroniki:**

- 148 g białka
- 150 g drobnego cukru
- 150 g mąki migdałowej
- 30 g mąki z orzechów laskowych
- 170 g cukru pudru
- 2 g albuminy
- 4 g kakao

### **Ganache czekoladowo-laskowe:**

- 160 g śmietanki 36%
- 130 g czekolady mlecznej 41%
- 26 g pasty z orzechów laskowych
- 13 g syropu glukozowego

### **Orzechy laskowe w karmelu:**

- 50 g prażonych orzechów laskowych
- 50 g cukru

# Makaroniki czekoladowo-laskowe

## Julii Jackiewicz



### Opis przygotowania:

#### Makaroniki:

##### Przygotowanie masy:

1. Połącz cukier z albuminą i wymieszaj.
2. Przesiej cukier puder. Użyj łyżki, żeby cukier puder nie latał po całej kuchni.
3. Przesiej mąkę migdałową i laskową. W tym przypadku łyżka nie będzie dobrym wyborem, ponieważ mąka może zacząć uwalniać olej.
4. Dobrze wymieszaj mąki z cukrem. Użyj trzepaczki, żeby było wygodniej.
5. Dodaj kakao i zmiel w malakserze lub thermomixie przez 5-7 sekund.
6. Dodaj białka do miski i zacznij ubijać na średniej prędkości (to znaczy, że jeśli masz 10 prędkości, to ubijaj na 5-6). Nie ubijaj białka na maksymalnej prędkości, żeby nie uszkodzić bezy i nie zmniejszyć jej stabilność.
7. Kiedy białka będą podobne do piany od piwa, stopniowo dodaj 1/3 drobnego cukru. Poczekaj chwilę, aż cukier się rozpuści i dodaj kolejną część cukru. Dodawaj cukier w trzech częściach.
8. Ubijaj białka do twardych wierzchołków. Beza powinna być elastyczna i mieć „dziobek ptaka”.
9. Kiedy beza będzie gotowa, dodaj całą mieszankę mąki z cukrem. Wymieszaj na najniższej prędkości około 30 sekund za pomocą płaskiego mieszadła. Jeżeli nie masz stacjonarnego miksera, to wymieszaj od razu za pomocą szpatułki silikonowej.
10. Wymieszaj ręcznie za pomocą szpatułki silikonowej do momentu wolno spadającej tasiemki. Mieszaj dość delikatnie, żeby nie popsuć objętość bezy. Przekładaj ciasto z dołu do góry. Ciasto nie powinno być zbyt płynne, więc nie mieszaj zbyt długo. Kiedy ciasto zaczyna lekko błyszczeć, to między innymi, jest oznaką, że jest wystarczająco wymieszane.

# Makaroniki czekoladowo-laskowe

Julii Jackiewicz



## Szprycowanie makaroników:

1. Włóż tyłkę o średnicy 6-8 mm do worka cukierniczego i odetnij koniec worka w taki sposób, żeby kończył się mniej więcej w połowie tyłki.
2. Włóż worek z tyłką do szklanki lub miarki, żeby było wygodniej przekładać ciasto.
3. Przełóż ciasto do worka. Nie zostawiaj ciasta na później, bo bardzo szybko schnie.
4. Wygładź ciasto w worku za pomocą plastikowej skrobki, żeby pozbyć się największych pęcherzyków powietrza. Nie musisz całkowicie odpowietrzać ciasta, to na nic nie wpływa.
5. Trzymaj worek pomiędzy kciukiem a palcem wskazującym i przekręć go w tym miejscu, żeby ciasto nie przesunęło się do tyłu podczas wyciskania.
6. Od razu wyciśnij makaroniki na matę. Trzymaj worek prostopadle do maty na wysokości około 1 cm od maty. Kiedy wyciśniesz makaronik, to zrób kółko po powierzchni makaronika, żeby nie zostawić wierzchołków. Pamiętaj, że później ciasto trochę się rozleje, więc wyciskaj nieco mniejsze makaroniki, od tych, których docelowo potrzebujesz. Jeśli planujesz zrobić duże makaroniki – 5 cm i większe – to wyciskaj co drugie kółko na macie.
7. Delikatnie podnieś matę i opuść ją na blachę kilka razy, żeby makaroniki delikatnie się rozlały. Uważaj, żeby makaroniki nie rozlały się zbyt mocno. Makaroniki nie powinny być podobne do płaskich placków. Jeśli makaroniki od razu rozlały się po wyciskaniu, to znaczy, że ciasto jest zbyt mocno wymieszane.
8. Za pomocą wykałaczki popraw ewentualne dziurki lub wierzchołki.

# Makaroniki czekoladowo-laskowe

## Julii Jackiewicz



### Suszenie i pieczenie makaroników:

1. Wsususz makaroniki do momentu, aż przy delikatnym dotknięciu ciasto nie pozostanie na palcu. To powinno zająć około 40-60 min, ale to zależy też od poziomu wilgotności w pomieszczeniu. Nie otwieraj okien podczas suszenia makaroników. Jeśli w pomieszczeniu jest zbyt duża wilgotność, osuszacz powietrza lub klimatyzacja mogą pomóc.
2. Kiedy makaroniki wystarczająco wyschną, włóż blachę do piekarnika rozgrzanego do temperatury 140-180°C (informację na temat doboru temperatury i trybu piekarnika znajdziesz poniżej w sekcji „Najczęściej zadawane pytania”). Czas pieczenia to około 12-18 minut. Żeby sprawdzić, czy są gotowe, spróbuj poruszyć makaronikiem. Jeżeli nie rusza się jak galaretka, to już jest gotowy.

### Ganache czekoladowo-laskowe:

1. Połącz czekoladę z pastą z orzechów laskowych.
2. Połącz śmietankę z syropem glukozowym. Podgrzej do temperatury 80°C i wymieszaj do połączenia.
3. Dodaj gorącą śmietankę do czekolady z pastą orzechową.
4. Wymieszaj szpatułką silikonową do połączenia i rozpuszczenia czekolady.
5. Zmiksuj blenderem starając się nie napowietrzyć ganache.
6. Włóż tyłkę o średnicy 1-1.5 cm do worka cukierniczego i zaciśnij klipsem.
7. Przełóż ganache do worka i rozprowadź w taki sposób, żeby warstwa ganache wynosiła około 1 cm. I w takim stanie, na płasko, włóż do lodówki w celu stabilizacji na 8-10 godzin.

# Makaroniki czekoladowo-laskowe

## Julii Jackiewicz



### Orzechy laskowe w karmelu:

1. Zrób suchy karmel. Najpierw podgrzej sam rondel.
2. Kiedy dno będzie gorące, wsyp cukier równomierną warstwą. Nie mieszaj.
3. Poczekaj, aż około 80% cukru się roztopi i dopiero wtedy wymieszaj go.
4. Poczekaj do momentu, aż karmel osiągnie ciemno bursztynowy kolor.
5. Dodaj orzechy do karmelu, wymieszaj i wylej na blachę wyłożoną matą silikonową. Wystudź. Przełóż orzechy do kilku worków i rodrobnij za pomocą tylnej strony noża.

### Składnie makaroników:

1. Wyciśnij ganache na jedną połówkę makaronika.
2. Do środka włóż kawałek orzecha laskowego w karmelu.
3. Przykryj drugą połówką makaronika.

### Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:  
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)  
Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)  
Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)