

## Teekkarikeksintö: Jallumacaronit

Macaronit, nuo ranskalaisten lahja makunystyröille, mutta myös samalla kirous tavalliselle kotileipurille. Näiden yksikertaiselta näyttävien marenkileivonnaisten valmistukseen kuuluu yllättävän monta vaihetta ja yhdenkin unohtaminen johtaa samoin tein leivosten epäonnistumiseen. Netistä löytyy jos jonkinmoista reseptiä valmistukseen, mutta jo nopealla vilkaisulla huomaa, että niissä on huimasti eroja. Normaalisti resepteissä muutamien grammojen erot eivät aiheuta leivonnaisten täystuhoutumista, mutta toisin on macaronien kanssa. Kaikki ainesosat täytyy punnita keittiövaaka'alla, sillä vain tarkkoilla mitoilla voi selvitä tästä haasteesta joka tunnetaan myös nimellä macaronien valmistus.

Aloitetaan itse yksinkertaisimmasta päästä eli reseptistä:

1 huoneenlämpöinen valkuainen  
 53 g mantelijauhoa  
 93 g tomusokeria  
 7 g tavallista sokeria  
 hyppysellinen suolaa  
 (elintarvikeväriä)

Tarkista, että kaikki välineet joita käytät, ovat täysin puhtaita ja kuivia. Erottele valkuainen keltuaisesta ja vatkaa valkuainen vaahdoksi suolan kanssa. Vaahdon täytyy jäädä hieman kiiltäväksi ja juoksevaksi, tällä kertaa kovasta munasta ei ole hyötyä. Lisää vaahtoon tavallinen sokeri ja vatkaa se valkuaisvaahdon joukkoon.

Sekoita erillisessä astiassa mantelijauhe ja tomusokeri keskenään ja siivilöi tämä sekoitus siivilän läpi. Tässä vaiheessa huomautan, että kalliimman mantelijauhon kanssa on vähemmän siivilöitävää, sillä se on paljon hienojakoisempaa ja näin myös macaronit onnistuvat paremmin. Kaikki mikä ei siivilöidy siivilän läpi on ylimääräistä roskaa, eikä kuulu leivoksiin.



Lisää siivilöity mantelijauhe ja tomusokeri seos kahdessa osassa samalla varovaisesti nuolijalla käännettyä valkuaisvaahdoton. Tarkista taikinan sopiva löysyys vetämällä siihen lusikalla viiva; mikäli viiva häviää kymmenessä sekunnissa, on taikina valmista. Tässä vaiheessa voi myös lisätä haluamaansa, ei nestemäistä, elintarvikeväriä.

Siirrä taikina pursottajaan ja pursota pellille halkaisijaltaan n. yhden euron kokoisia palloja. Taikina on täydellisen juoksevaa kun se leviää halkaisijaltaan kolmeen senttiin.

Toim. huom. Suosittelen käyttämään valmistuksessa macaron-muottia, joka auttaa oikean koon säilymisessä. Kaikki valmistamani macaronit on tehty silikonisen macaron-muotin päällä.



Anna macaronien kuivua huoneenlämmössä puolen tunnin ajan, oikean kuivumisen asteen huomaa, kun pinta on täysin kosketuskuiva.

Paista 140 °C:ssa 15 minuuttia tai kunnes macaronit ovat kypsiä.



Paiston jälkeen anna macaronien jäähtyä pellin päällä rauhassa, ennen niiden irrottamista. Kuorien irrottamisen jälkeen onkin enää täytteen valinta ja siihen useita vaihtoehtoja, itse olen kuitenkin päätenyt seuraavaan reseptiin:

maustamatonta tuorejuustoa  
hieman vaniljaesanssia  
Jallua

Sopivan kiinteä täyte pursotetaan yhdelle macaron-lakille ja sen päälle lisätään toinen lakki. Tadaa! macaron on valmista syötäväksi. Alkoholin käyttäminen täytteessä saa sen huomattavasti normaalia löysemmäksi, joten ulkomuoto ei ihan vastaa normaalia macaronia.

Yllä oleva resepti on usean väärennäläisen reseptin kokeilun jälkeen todettu hyväksi ja toimivaksi. Lisäksi omasta mielestäni macaronit on hyvin teknillinen leivonnainen, sillä kaikki punnitukset, mittaukset ja ajastukset täytyy tehdä hyvin huolella ja tarkasti. Ainakin jos ainesosaluetteloä katsoo, ei ikinä uskoisi jonkin tuottavan niin paljon työtä.

Lopullisten Jallumacaronien pitäisi näyttää tältä:

