



## Franska Chokladmacarons (1 personer)

### Preparation

Blanda samman mandelmjöl, florsocker och kakao med 55g äggvita. Rör till en slät smet. Vispa resterande 55g äggvita på låg hastighet, öka farten successivt.

Koka upp socker och vatten, när det är 118 grader hålls det, med en tunn stråle, ner i den vispade äggvitan. Vispa vidare till fullt utvecklad maräng. Vänd ner marängen i mandelsmeten i omgångar, försiktigt mot slutet.

Spritsa ut kakor på bakplåtspapper med generösa mellanrum. Banka plåten mot bänken så de flyter ut till macaronform. Låt kakorna torka i ca 30 minuter tills de inte klibbar på ytan.

Grädda kakorna i ugn, 155 grader i 8-9 minuter och låt dem svalna på pappret utan plåt. Lyft sedan bort kakorna och para ihop lika stora kakor, spritsa på kondenserad mjölkganache och lägg samman till fina macarons.



### Kondenserad Mjölkganache

Lägg smör, kondenserad mjölk och choklad i en bunke och ställ i ett vattenbad.

Smält samman alla ingredienser till en slät smet. Rör i vispgrädden lite i taget och låt den sedan svalna. När den svalnat kan ganachen användas till spritsning, fyllning och liknande. Om du lägger den i en oljad burk och kyler den kan den serveras skuren i bitar som chokladtryffel.

### Produkter

mandelmjöl, siktat	150g
florsocker, siktat	150g
kakaopulver, siktat	15g
äggvita	110g
strösocker	165g
vatten	55g
Du behöver:	
hushållsvåg och termometer	
Kondenserad Mjölkganache	
smör	25g
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1,5 dl
mörk choklad, 70%	150g
vispgrädde, 40%	1,5 dl



HAUGEN-GRUPPEN

*\*Allergener*