Nah&Frisch



Christian Hümbs | Professional

Matcha-Macarons mit Yuzu

Kuchen & Gebäck | Fingerfood | Süße Gerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Zubereitung

Matcha-Macarons mit Yuzu:
Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandeln und Puderzucker miteinander vermengen. Mit der Küchenmaschine 110 Gramm Eiweiß mit 40 Gramm Zucker schaumig aufschlagen. Den restlichen Zucker und das Wasser auf exakt 115 Grad erhitzen. Die Küchenmaschine mit dem aufgeschlagenen Eiweiß auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe laufen lassen und die kochende Zucker-Wasser-Mischung langsam hineinfließen lassen. Nun die Masse schlagen, bis sie kalt ist.
Wenn die Eiweiß-Zucker-Masse kalt ist, die Schüssel mit der Mandelmehl-Puderzucker-Mischung in die Küchenmaschine einspannen, die restlichen 110 Gramm Eiweiß zugeben und gut vermengen. Das Matcha-Tee-Pulver ebenfalls zufügen und nochmals gut vermengen. Danach ein Drittel des kalt geschlagenen Zucker-Eiweißes unter den Mandelteig heben, bis eine glatte Masse entsteht. Anschließend den Rest des Eiweißes unterheben. Zum Abschluss eine kleine Menge grüne und schwarze Lebensmittelfarbe zur Masse geben, bis die gewünschte grüne Färbung entsteht. Vorsicht bei der Dosierung.
Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf eine Dauerbackfolie etwa fünf Zentimeter große Macarons spritzen. Am besten eignet sich dazu eine Lochtülle in Größe 6. Die Macarons zirka 15 Minuten antrocknen lassen, bis sie bei Berührung nicht mehr am Finger kleben. Dann zügig in den Ofen schieben und 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Macarons auf dem Blech gut auskühlen lassen und anschließend von der Backmatte lösen.

Ganache:
Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Litschimark, Crème Double, Eigelb und Ascorbinsäure gut miteinander vermischen und anschließend im Topf unter ständigem Rühren auf 85 Grad erhitzen. Die eingeweichte Gelatine, das Matcha-Tee-Pulver und die Schokolade zugeben und mit einem Schneebesen solange rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Nun die Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in der Masse auflösen. Die fertige Ganache mit einer Frischhaltefolie abdecken und mindestens 24 Stunden kalt stellen.

Yuzu-Gel:
Den Saft, den Sake, den Zucker und das Agar-Agar in einem Topf aufkochen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die feste Masse in eine Küchenmaschine geben, glatt rühren und alles mit dem Hönig abschmecken.
Zum Schluss die Ganache und das Yuzu-Gel jeweils in eine Spritztülle füllen. Beide Cremes auf die Macaronenunterseite spritzen und mit einer zweiten Hälfte belegen.

Zutaten

- **Matcha-Macarons mit Yuzu (etwa 30 Stück)**
- 325 g Mandelmehl
- 325 g Puderzucker
- 5g Matcha-Tee-Pulver
- 220 g Eiweiß
- 340 g Zucker
- 100 ml Wasser
- Grüne und schwarze Lebensmittelfarbe (vorsichtig dosieren)

- **Ganache**
- 230 g Litschimark
- 200 g Crème Double (in Österreich Mascarpone mit Schlagobers vermischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist)
- 125 g Eigelb
- 450 g Weiße Schokolade
- 100 g Butter
- 3 Blatt Gelatine
- 6g Matcha-Tee-Pulver
- 1 TL Ascorbinsäure

- **Yuzu-Gel**
- 750 ml Yuzu-Sake
- 200 ml Yuzu-Saft
- 18 g Agar-Agar
- 150 g Zucker

50 g Honig