



הדרך הקלה ביותר להכין מקרונים



מקרונים | צילום: אנטולי מיכאל
עודכן 31/03/2014 04:39
אפרת ליברוינד

הקונדיטורית אפרת ליברוינד מוציאה בימים אלו ספר חדש עם מתכונים כשרים לפסח. מתוכו ניסינו את המתכון לקינוח האולטימטיבי, מקרונים, והגענו למסקנה שמדובר במתכון הטוב ביותר שיש

כמה אהבתם את המתכון? [10 גולשים דרגו את המתכון](#)

אף שתכננתי לפרק המתוקים מתכונים קלילים ופשוטים, לא יכולתי שלא להביא בו גם מתכון לעוגיות מקרון, שאמנם הכנתן מורכבת מעט ודורשת כלים מיוחדים, אך אין מתאימות מהן לפסח, בהיותן מבוססות על חלבונים ושקדים.

מאחר שהדייק בכמויות קריטי להצלחת המקרון, הכמויות מובאות כאן בגרמים בלבד, בלא תרגום לכוסות, ובתקווה שתמצאו את הדרך למדוד אותן... כי גם אם כבר יש לכם מתכון למקרונים, כדאי לכם לנסות את המתכון הזה, שקיבלתי ממאיה רביבו והוא המוצלח ביותר שאני מכירה.

[לכתבה על אפרת בגיא פינס << לחצו כאן](#)

סוג מתכון: [פרווה/חלבי](#) | זמן הכנה: **15 דקות** | זמן כולל: **שעה** | **45 מקרונים** | רמת קושי: **בינוני**

מצרכים למקרונים:

300 גרם אבקת שקדים או שקדים מולבינים טחונים דק
300 גרם אבקת סוכר
110 גרם חלבון + 110 גרם חלבון
300 גרם סוכר
75 גרם מים
כף גדושה אבקת קקאו - לבחירה

למילוי גנש חלבי:

200 גרם שוקולד מריר
200 גרם שמנת מתוקה + 50 גרם שמנת מתוקה

למילוי פרווה:

כוס ריבת תות או ריבת פטל

אופן הכנת המקרונים:

- טוחנים במעבד מזון את אבקת הסוכר עם אבקת השקדים.
- מנפים את התערובת (חשוב מאוד!).
- מערבבים במיקסר את תערובת השקדים עם 110 גרם חלבון, בנו הגיטרה או במקצף, עד שמתקבלת תערובת אחידה וכבדה. לקבלת מקרון חום - מוסיפים את אבקת הקקאו בשלב זה.
- מבשלים בסיר את המים עם הסוכר. כשהטמפרטורה של סירוף הסוכר מגיעה ל-108°C מתחילים להקציף במיקסר 110 גרם חלבון, וכשהטמפרטורה של הסירוף מגיעה ל-118°C, יוצקים אותו בזילוף דק לקציפת החלבון וממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף יציב ומבריק.
- בתנועות קיפול במרית מבליעים את תערובת השקדים בקציפת החלבון.
- בעזרת שק זילוף שמחובר אליו צנרת עגול וחלק בקוטר סנטימטר אחד מזלפים עיגולים בקוטר 3-4 ס"מ על משטח סיליקון או על נייר אפייה. משאירים כסנטימטר רווח בין עיגול לעיגול.
- מניחים את המקרונים להתייבש בטמפרטורת חדר 20-30 דקות.
- אופים בתנור שחומם ל-120-160°C, 17 דקות, עד שהמקרונים יבשים ומתקבל מעין קצף בבסיסם.
- מוציאים את המקרונים מהתנור ומצננים אותם היטב.

הכנת הגנש:

- מחממים בסיר קטן 200 גרם שמנת מתוקה.
- יוצקים את השמנת על השוקולד ומערבבים היטב.
- מוסיפים 50 גרם שמנת מתוקה קרה ומערבבים.
- משאירים את הגנש בטמפרטורת החדר עד שהוא מתייצב ונוח לזילוף.
- מתאימים זוגות מקרונים על פי גודלם, מזלפים מעט גנש או ריבה על אחד מכל זוג ומצמידים אליו את בן זוגו, ליצירת סנדוויץ'.

הספר "אפרת מגישה פסח" ניתן לקנייה בחנות האינטרנטית [דני ספרים](#)



המתכון מתוך הספר: אפרת ליברוינד מגישה פסח | צילום: אנטולי מיכאל