

Macarons

mit Damien Wager



Inhalt

Bunte Leckerbissen der Perfektion

Damien Wager

Empfohlene Ausrüstung

Grundlegende Begriffe rund um Macarons

Macarons mit Passionsfrucht und Himbeere

Macarons mit Erdbeeren und Limette

Vegane Macarons mit Schokolade und Orange



Bunte Leckerbissen der Perfektion

Verfeinere deine Backkünste mit diesem ausführlichen Einblick in die Kunst der Macaronherstellung.

Macarons gelten oft als die Königsdisziplin der Patisserie, da sie wie kaum ein anderes Gebäck zarte Strukturen mit beeindruckender Ästhetik vereinen. Die kleinen Köstlichkeiten auf Mandelbasis erfordern Präzision, eine Portion Geduld und das richtige Gespür dafür, wie die verschiedenen Meringuetechniken das Endergebnis beeinflussen. Von den charakteristischen „Füßchen“ bis hin zur glatten, gewölbten Oberseite – wenn du Macarons meistern möchtest, begibst du dich auf eine faszinierende Reise in die Welt der modernen Feinbäckerei.

Damien Wager zeigt dir, wie du sowohl italienische als auch französische Meringuetechniken anwendest, um Macarons auf Profiniveau zu kreieren. Er erklärt dir, wie du vielschichtige Geschmacksprofile wie Passionsfrucht-Karamell, Himbeer-Fruchtgelee oder eine vegane Schoko-Orangen-Ganache herstellst. Im Laufe des Kurses betont Damien, wie wichtig die richtige Konsistenz ist und welche speziellen Hilfsmittel erforderlich sind, um schöne und köstliche Ergebnisse zu erzielen. In diesem Workbook findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs.

Viel Spaß beim Backen, Verzieren und Genießen!

Damien Wager

Damien Wager ist ein autodidaktischer Pâtissier, der sich an die Spitze der britischen Pâtissier-Rangliste hochgearbeitet hat.

Im Jahr 2017 gründete er die *Edible Art Patisserie* in Cheltenham, Großbritannien. Später eröffnete er eine zweite Filiale in Bath und schloss einen Vertrag mit der international bekannten Marke *Harvey Nichols* ab, woraufhin er seinen dritten Standort in Bristol eröffnete. Dort verkaufte er das Produkt, für das er am besten bekannt ist – Macarons. Im Herbst 2024 wurde *Edible Art Patisserie Limited* geschlossen, da Damien sich seinem nächsten Projekt, der *Pastry Academy UK* mit Sitz in Cheltenham, zuwandte.

Damien hat drei Bücher veröffentlicht, die in über 43 Ländern verkauft wurden.

Damiens Social-Media-Follower haben zweifellos zu seinem Erfolg beigetragen. Zahlreiche Artikel und Beiträge in renommierten Magazinen wie *Chef*, *Olive* und *House of Coco* sowie seine Nominierung als „Young Chef of the Year“ bei den UK Restaurant Awards 2018 haben ihn sicherlich auf das Radar vieler Köche und Kritiker gebracht.



Damien Wager

Gib nicht auf, wenn du nicht das gewünschte Ergebnis erzielst.

Macarons mit Passionsfrucht und Himbeere



Zutaten & Infos



Zubereitung
1 h 10 min



Gesamtzeit
6 h 50 min



Portionen
6

1 Portion = 5 Macarons

260 g Eiweiß, pasteurisiert

115 g Himbeerpüree

580 g Kristallzucker

3 g Lebensmittelfarbe, gelb

360 g Mandeln, gemahlen

100 g Passionsfruchtpüree

7 g Pektin, NH

360 g Puderzucker

35 g Sahne

60 g Wasser

300 g weiße Schokolade

Rezeptschritte

Schritt 1

Vorbereiten

Gemahlene Mandeln und Puderzucker vermischen, dann in eine saubere, trockene Schüssel sieben. Eine Mulde formen und das Eiweiß hineingießen, aber nicht unterrühren. Beiseitestellen.

360 g Mandeln (gemahlen)

360 g Puderzucker

130 g Eiweiß (pasteurisiert)

Schritt 2

Italienische Meringue _____

In einem Topf den Kristallzucker und das Wasser erhitzen, bis es köchelt. Das restliche Eiweiß in einer Küchenmaschine auf mittlerer Stufe zu schlagen beginnen. Die Temperatur des Zuckersirups erhöhen, bis 119 °C erreicht werden. Den Sirup sofort zum Eiweiß gießen, während es weiter geschlagen wird, dann die Geschwindigkeit erhöhen und steif schlagen. Hinweis: Wenn du die Macarons färben möchtest, gib die Farbe während des Schlagens zum Eiweiß, damit sie sich vollständig einarbeitet. Sobald die Meringue sehr steif geschlagen ist, in drei Portionen unter die Mandelmischung heben und dabei darauf achten, dass die Masse nicht zusammenfällt. Wenn alles eingearbeitet ist, sollte die Masse eine zähflüssige Konsistenz haben.

360 g Kristallzucker

60 g Wasser

130 g Eiweiß (pasteurisiert)

3 g Lebensmittelfarbe (gelb)

Schritt 3

Macarons backen _____

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer runden, 0,5 cm großen Tülle füllen und die Macarons auf Silikonbackmatten aufspritzen. Bei 140 °C 19–20 Minuten backen. Die Macarons auf Abkühlgitter legen und vollständig auskühlen lassen, bevor du sie von den Silikonmatten löst.

Schritt 4

Passionsfrucht-Karamell-Ganache

Den Zucker bei niedriger bis mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen und umrühren. Während der Zucker karamellisiert, die weiße Schokolade in einen hohen Behälter geben, in dem alle Ganachezutaten Platz haben. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert ist, die Sahne hinzufügen und mit einer hitzebeständigen Spachtel verrühren. Das Karamell mit dem Passionsfruchtpüree ablöschen. Das Karamell in den Behälter mit der weißen Schokolade gießen und vorsichtig verrühren. Mit einem Stabmixer emulgieren. In einen Spritzbeutel füllen und für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

60 g Kristallzucker

300 g weiße Schokolade

35 g Sahne

100 g Passionsfruchtpüree

Schritt 5

Himbeer-Fruchtgelee

Das Pektin mit einem Teil des Zuckers mischen. Das Himbeerpüree und den restlichen Zucker in den Topf geben. Bei niedriger Hitze erhitzen und kurz bevor es zu köcheln beginnt, den restlichen Zucker mit dem Pektin hinzufügen und auf 113 °C erhitzen. Die Temperatur halten, bis das Gelee die richtige Textur erreicht (es sollte anfangen, am Schneebesen zu haften). Dann in einen Behälter füllen und 2–3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

7 g Pektin (NH)

160 g Kristallzucker

115 g Himbeerpüree

Schritt 6

Geschafft

Die Macaronhälften paarweise in gleichen Größen zusammenlegen. Einen Ring aus Passionsfrucht-Karamell-Ganache jeweils auf die untere Macaronhälfte spritzen. Nicht bis zum Rand spritzen – einen kleinen Rand frei lassen. Das Himbeer-Fruchtgelee in die Mitte des Ganacherings spritzen und den Deckel aufsetzen. Mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Macarons etwas weich werden und sich die Aromen entwickeln.

Workbook

mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Damien Wager

Kurs

Macarons

Patissier

Damien Wager