**Makaroniki z nadzieniem cytrynowym – ekskluzywny
przysmak wprost z paryskiej cukierni!**

***Makaroniki to ciasteczka nierozerwalnie kojarzone z Paryżem. I chociaż ten słodki smakołyk wcale nie powstał nad Sekwaną, to każdy turysta odwiedzający stolicę Francji chce ich spróbować. Dzięki naszemu przepisowi będziecie mogli stworzyć ten cukierniczy przysmak u siebie w domu!***

**Historia dwóch ciasteczek**

Do Francji makaroniki przybyły w XVI wieku razem z Katarzyną Medycejską z Florencji, która udała się do kraju nad Sekwaną, aby poślubić księcia Orleanu i późniejszego króla Henryka II. Początkowo przypominały kruche ciastka. Makaroniki w formie dwóch migdałowych ciasteczek połączonych kremem wymyśliła w 1957 roku Camille Struder, młoda czeladniczka w słynnej szwajcarskiej cukierni Sprüngli. Swój deser nazwała Luxemburgerli i właśnie w tej formie spróbował go znany paryski cukiernik Gaston Lenôtre i „przywiózł” do Paryża. Kolejnym ważnym etapem była pomysłowość jego praktykanta, Pierre’a Hermé, który w latach 70. stworzył własną recepturę makaronika i wprowadził oprócz waniliowego inne smaki – różany, pistacjowy, czekoladowy. A kiedy zatrudnił się w piekarni Ladurée, kierował słynną cukiernią przy Polach Elizejskich, określaną mianem mekki dla fanów makaroników. Potem Hermé założył własną firmę, a dziś to właśnie jego cukiernie konkurują z tymi od Ladurée o miano paryskiego, makaronikowego lidera.

**Makaroniki nie do zupy**

Warto wspomnieć, że nazwa „makaroniki” nie ma nic wspólnego z krojonym ciastem dodawanym np. do zupy, czyli makaronem (maccheroni to po włosku „krajane ciasto”). Źródłem jest inne włoskie słowo - ammacare (miażdżyć). W ciastkach tych wykorzystywane są bowiem miażdżone na mąkę migdały. W Polsce określenie „makaroniki” w stosunku do kolorowych ciastek funkcjonuje od niedawna.

– W makaronikach niezwykle istotne jest, aby ciasteczko było z wierzchu chrupiące, a wewnątrz wilgotne – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. - Uzyskać ten efekt możemy precyzyjnie odważając składniki i dodając wysokojakościowe, świeże jaja.

**Makaroniki francuskie z nadzieniem cytrynowym**

**Składniki:**

- 2 jaja całe rozmiar M lub L Fermy Drobiu Jokiel

- 110 g białek (z około 4 jaj M lub L Fermy Drobiu Jokiel)

- 2 cytryny

- 110 g cukru

- 70 g masła

- 125 g mąki migdałowej

- 125 g cukru pudru

- 150 g cukru zwykłego

- 2,5 łyżki wody (38 ml)

- barwniki spożywcze

**Sposób przygotowania:**

Krem cytrynowy

Do przygotowania nadzienia potrzebujemy garnek i metalową miskę, która po ustawieniu na garnku będzie się na nim stabilnie trzymać. Krem przygotowujemy bowiem w kąpieli wodnej.

Cytryny myjemy i osuszamy. Skórkę ścieramy na tarce, a sok wyciskamy. Następnie wszystko przekładamy do metalowej miski. Dodajemy cukier i wbijamy dwa całe jaja. Mieszamy do uzyskania płynnej konsystencji. Dodajemy masło pokrojone na kawałki. Do garnka wlewamy około 2 cm wody – gdy nałożymy miskę na garnek, woda nie powinna bezpośrednio dotykać jej dna. Wodę zagotowujemy, garnek pozostawiamy na średniej mocy palnika. Mieszamy (ok. 10-15 min.) do uzyskania jednolitej masy o konsystencji budyniu. Następnie przecieramy krem przez sitko, aby uzyskać aksamitną konsystencję, przekładamy go do innego naczynia i czekamy aż ostygnie. Wkładamy do lodówki, aby zgęstniał.

Ciasto

Mąkę migdałową mieszamy z cukrem pudrem i przesiewamy, aby pozbyć się grudek. Dodajemy 55 g (połowę) białek. Mieszamy na jednolitą masę. Do garnka wlewamy 2,5 łyżki wody (ok. 38 ml), podgrzewamy na małym ogniu i dodajemy cukier. Ponownie mieszamy do uzyskania jednolitej, gęstej struktury, czyli syropu cukrowego. Podgrzewamy go do temperatury ok. 118°C.

W międzyczasie ubijamy pozostałe 55 g białek. Powoli wlewamy syrop cukrowy do ubitych białek, cały czas ubijając przez ok. 2-3 minuty. Gotową pianę z białek przekładamy partiami do miski z masą migdałową z surowym białkiem. Całość delikatnie mieszamy do momentu, aż ciasto zacznie być delikatnie płynne. Jeśli chcemy uzyskać różne kolory, masę dzielimy na części i dodajemy do każdej inny barwnik spożywczy, najlepiej w żelu.

Gotowe ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką. Można też użyć specjalnej formy do makaroników lub przy pomocy kieliszka odrysować okręgi na papierze do pieczenia. Pamiętajmy jednak, aby odwrócić papier na drugą stronę, żeby grafit ołówka nie odbił się na masie. Wyciskamy makaroniki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pozostawiamy do suszenia w temperaturze pokojowej na ok. 30-60 minut, w zależności od wilgotności powietrza. Aby upewnić się, czy makaronik jest gotowy do pieczenia, wystarczy go dotknąć i sprawdzić czy się już nie klei. Jeśli będzie suchy, możemy przystąpić do pieczenia.

Makaroniki pieczemy w piekarniku nagrzanym do 150° C przez około 20-30 minut. Upieczoną porcję ciastek zostawiamy na blaszce do wystudzenia. Krem przekładamy do szprycy i wyciskamy na jedno ciasteczko, następnie przykrywamy drugim.

Smacznego!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice).

www.fdjokiel.pl