

Haanja Kool

8. klass

Brita Simona Jõgi

MAKROONID

Loovtöö

Juhendaja: Kersti Aasa

Haanja 2023

Sisukord

Sissejuhatus	3
1. Makroonid	4
1.1 Makroonide ajalugu.....	4
1.2 Makroonide retsept.....	4
1.3 Makroonide valmistamine.....	5
1.4 Makroonide täidise valmistamine.....	7
Kokkuvõte	8
Kasutatud kirjandus	9

Sissejuhatus

Kui mina, minu õed ning vend olime väikesed küpsetas ema väga tihti - meie alati ninapidi juures ja suured abilised. Ema lubas alati meil ka nii öelda “aidata” ja see tekitas huvi küpsetamise vastu. Kui sain suuremaks assisteerisin nii palju kui lubati oma vanemaid õdesid, jõudes ise mitte kuidagi seda aega ära oodata, mil saaks päris üksi midagi küpsetada. Õdede pealt eeskuju võttes alustasingi lihtsate küpsiste tegemisega. Nende valmistamine tuli mul päris hästi välja. Makroone tegi minu õde Isabel, kellel need välja ei tulnud. See omakorda tekitas minus hasarti makroonide valmistamist proovida. Minu esimene katsetus makroone teha läks korralikult aia taha. Ma ei andnud alla ja proovisin nii kaua kui ükskord saingi hakkama, mitte küll ideaalselt, aga ikkagi sain. Sellest tulenevalt valisin selle ka oma loovtöö teemaks, et kogu seda protsessi jäädvustada ja ennast arendades järjest paremaks saada. Kõige selle katsetamise ja küpsetamise juures tekkis mul ka huvi, kust makroonid täpsemalt pärit on ja kui kaugele ulatub nende ajalugu.

1. Makroonid

Tänapäeva makroon koosneb kahest väikesest, sõmera koorikuga, 3–5 cm läbimõelduga küpsisest, mille vahel on tavaliselt võikreem. Makrooni küpsise osa on seest pehme ja väliselt kõva koorikuga ning kreem on siidiselt pehme, mis loob suus sulava maitsete ja tekstuuride koosluse. Makroonidest on saanud iseloomulik maiustus mitmetele Prantsusmaa linnadele ja regioonidele, mille retsept ja välimus võib olenevalt asukohast varieeruda, kusjuures alati ei pea makroonid olema segu martsipanist või kookospähkli massist. (Vikipeedia, 2022)

1.1 Makroonide ajalugu

Makroonide ajalugu ulatub u. 8. sajandi Itaaliasse, kus neid valmistati kloostrites (Makrooni hulluses, 2019). Makroonide täpne päritolu pole teada, mistõttu on nende tekkeloo kohta ka palju legende. Enne tänapäevast kuju - kaks küpsist, mille vahel on kreem, serveeriti makroone eraldi küpsistena, mistõttu esimest korda kirjalikes allikates on makroone kirjeldatud kui “väikeseid ümmargusi mandlimaiuseid” (prantsuse kirjanik Rabelais’ kirjeldus). Prantsusmaale jõudsid makroonid alles 16. sajandil, kui toonane Prantsusmaa kuninganna, Katariina di Medici, seda esmakordselt prantslastele tutvustas. (Vikipeedia, 2022)

Kihiliseks küpsiseks vormiti makroonid 1830. aastal ning sajandi lõpus hakati kahe küpsise vahele lisama võikreemi või moosi, mida nimetatakse Pariisi makrooniks ehk gerbetiks. Makroonide populariseerimises mängisid olulist rolli nüüdseks kadunud kohvik *The Pons* ning kondiitriäri Ladurée, kus omanik kattis makroone aromaatsete pastelsete värvidega, et muuta neid ostjatele apetiitsemaks (Vikipeedia, 2022).

Tänapäeval populaarsed ja levinud makroonid on tegelikult Lorraine’i makroonid, mis tähendab, et need on mandlilõhnalised, kahe mureda kooriku ning siidiselt pehme täidisega nende vahel. Samuti on kaasajal olemas makroone mitmete maitse-, lõhna- ja ka värvikombinatsioonides, nagu roheline sidrun ja virsik, pirn ja apelsin, roos ja virsik jne. (Vikipeedia, 2022)

1.2 Makroonide retsept

Makrooni küpsise taigen (Kanell, 2020):

- 100 g munavalget
- 90 g valget peensusukrut
- 140 g mandlijahu

- 130 g tuhksuhkrut

Makrooni (võikreemi) täidis (Maiken, 2019):

- 60 g toasooja võid
- 80 g tuhksuhkrut
- 2–3 spl mahla (näiteks vaarika-, mustsõstra-, kirsi-, laimi- või sidrunimahla)
- soovi korral mahla asemel vanilje maitsetise täidise jaoks 2 spl piima ja 0,5 tl vanillisuhkrut

Praktilise töö raames valminud makroonide toorained on näha joonisel 1.



Joonis 1. Makroonide toorained (autori erakogu)

1.3 Makroonide valmistamine

Makroonide valmistamiseks kasutasin John Kanelli retsepti, mis on leitav tema blogi leheküljel Preppy Kitchen (Kanell, 2020).

Ühte kaussi tuleb sõeluda kaks korda läbi mandlijahu ja tuhksuhkru segu. Teise kaussi, mis peab kindlasti olema puhas ja rasvavaba, mikserdada kolm muna, lisades vähehaaval valget peensusuhkrut kuni tekib parajalt tugev valge vaht, kuid mitte nii tugev nagu näiteks pavlova tordi põhjaks valmistatav vaht. Kui vaht on peaaegu valmis, saab soovi korral lisada kaks tilka (looduslikku) toiduvärvi, et anda makroonidele meelepärane värv. Vaht on valmis, kui miksrät välja võttes jääb vahu tipp otse püsti (vt Joonis 2), nii et see ei vaju kõrvale ega kukuks kaussi tagurpidi keerates kausist välja.



Joonis 2. Püstine vahu tipp (autori erakogu)

Nüüd tuleb vahule lisada juurde kuivainete (mandlijahu, tuhksuhkur, valge suhkur) segu. Kõigepealt tuleb vahule lisada umbes kaks suurt lusikatäit jahusegu, mida seejärel ettevaatlikult vahu sisse voltida. Seejärel tuleb sisse voltimiseks lisada järele jäänud jahusegust pool ning siis peale seda ülejäänud jahusegu. Jahusegu tuleb algul ettevaatlikult vahu sisse voltida ning järk-järgult voltimise tugevust suurendada kuni segu on muutunud viskoosseks. Eesmärk on lahti saada taigna sees olevatest õhumullidest. Taigna valmidust saab kontrollida, kui lastes taignal spaatli pealt kaussi voolata on võimalik moodustada number 8 kujuline moodustis.

Kui taigen on valmis, tuleb see paigutada ümmarguse otsikuga kondiitrikotti. Seejärel tuleb eelnevalt küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile asetada ühtlaste vahede ja võrdsete suurustega ümmargused taignaportsud (vt Joonis 3). Soovi korral võib küpsetuspaberi alla asetada eelnevalt välja prinditud õige suurusega ringid, et tagada taignaportsude koguse ja asetuse sümmeetria. Peale kondiitrikotist taignaportsu välja pigistamise lõpetamist tuleb kondiitrikott eemaldada taignaportsust ringjate liigutustega suunaga üles.



Joonis 3. Ümmargused taignaportsud (autori erakogu)

Toores makroonitaigna portsudest õhumullide eemaldamiseks tuleb õrnalt vastu ahjuplaadi äärt mitu korda koputada. Seejärel tuleb plaaditäiel 40–60 minutit seista lasta, et makroonitaignal tekiks peale nahk. Makroonid on valmis ahju asetamiseks, kui nende kesta puudutades on nende pind kuiv ega kleepu sõrmede külge.

Ahi tuleb eelnevalt soojendada 150°C. Küpsetuse aeg on umbes 12–15 minutit. Makrooni küpsised on valmis kui ahjuplaati liigutades makrooni küpsise koored ei liigu. Peale ahjust välja võtmist peavad küpsised umbes 10 minutit jahtuma, mille järgselt saab need tõsta restile, et lasta neil lõplikult maha jahtuda.

1.4 Makroonide täidise valmistamine

Täidise valmistamiseks kasutasin John Kanelli retsepti, mis on leitav tema blogi leheküljel Preppy Kitchen (Kanell, 2020).

Täidise valmistamiseks tuleb esmalt vahustada toasoe või koos tuhksuhkruga. Seejärel tuleb segule lisada kas mahla või vanillisuhkrut. Kui segu on muutunud ühtlaseks ja kreemjaks, tuleb see panna kondiitrikotti või tordipritsi ja katta kreemiga üks makrooni küpsise sisepool. Teine küpsis tuleb ettevaatlikult kreemi peale vajutada (vt Joonis 4). Seejärel võib küpsise parema maitse omandamiseks panna suletud karbiga külmkappi paariks päevaks, aga soovi korral võib küpsise ka kohe ära süüa.



Joonis 4. Valmis makroonid (autori erakogu)

Kokkuvõte

Paar aastat tagasi proovisin teha makroone õe ajendusel. Esimene katse ebaõnnestus täielikult, olin pettunud ja andsin lihtsalt alla ning unustasin selle mõtte. Nüüd jõudes kaheksandasse klassi, kui pidin valima loovtöö teemat, mõtlesin, et võiks uuesti proovida teha makroone. Töö eesmärgiks oli õppida makroone valmistama nii, et nad algusest lõpuni õnnestuksid. Töö käigus arendasingi oma küpsetamisoskust. Olen saanud vanemaks ja muutunud veidi kannatlikumaks. Makroonide tegemisel peabki olema kannatlik ja väga täpne, sest iga väike viga võib oodatud tulemuse rikkuda. Makroonide valmistamise õppimise kõrval oli eesmärgiks saada ka makroonide kohta rohkem teada: kust nad on pärit ja milline on olnud küpsiste arengu ajalugu? Loovtöö protsessi käigus sain juurde uusi teadmisi ja ka oskusi, mis aitasid mul küpsetamise protsessi filigraansemaks muuta.

Kasutatud kirjandus

Kanell, J. (23.04.2020). Macaron Recipe. <https://preppykitchen.com/french-macarons/> (16.04.2023).

Maiken. (13.02.2019). Makroonid. <https://retseptisahtel.ee/makroonid/> (09.02.2023)

Makrooni hulluses. (2019). <https://markbakery.home.blog/2019/05/29/makrooni-hulluses/> (09.02.2023).

Vikipeedia. (2022). Makroon. <https://et.wikipedia.org/wiki/Makroon> (09.02.2023).