

ЯК ВИЗНАЧИТИ, КОЛИ МАКАРОНАЖ ГОТОВИЙ?

**МАКАРОНАЖ – ЦЕ НЕ ПРО ХВИЛИНИ І НЕ ПРО
КІЛЬКІСТЬ РУХІВ, А ПРО ТЕКСТУРУ МАСИ, ЇЇ
В'ЯЗКІСТЬ, ПЛАСТИЧНІСТЬ І ПОВЕДІНКУ НА
ЛОПАТЦІ.**

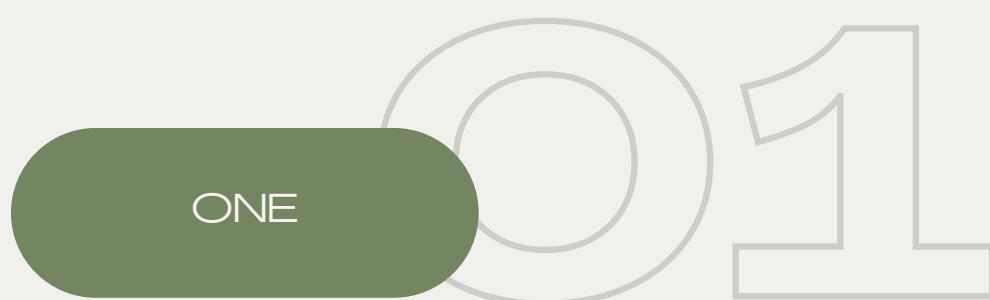
Є ЛИШЕ 3 СТАНИ:

- ✗ UNDER-MIXED**
- ✗ OVER-MIXED**
- ✓ PERFECTLY MIXED (ІДЕАЛЬНИЙ СТАН)**

РОЗБИРАЄМО КОЖЕН.

SWIPE TO LEARN





UNDER MIXED

Як виглядає

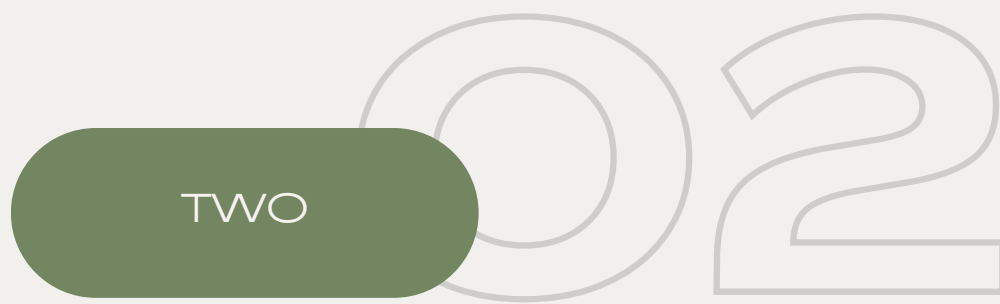
- Маса щільна, тримає форму «гірки».
- Стрічка падає короткими шматками, розривається.
- На поверхні кришечок після відсадки видно зернистість, шорсткість, дрібні піки.
- Маса повільно самовирівнюється або взагалі не тече.

Через що так?

- Недостатня кількість folding-рухів.
- Натуральні барвники (порошок буряка, матча, червоний рис) ущільнюють масу.
- Холодна кімната або занадто сухе повітря.
- Перезбита меренга → надлишок повітря, яке не дає масі стати пластичною.

Що дає у готових макаронс

- Шорсткі кришки.
- Твердіша текстура зверху.
- Можуть бути «порожнини» всередині.
- Спіднички високі, але іноді рвані.



OVER-MIXED

Як виглядає

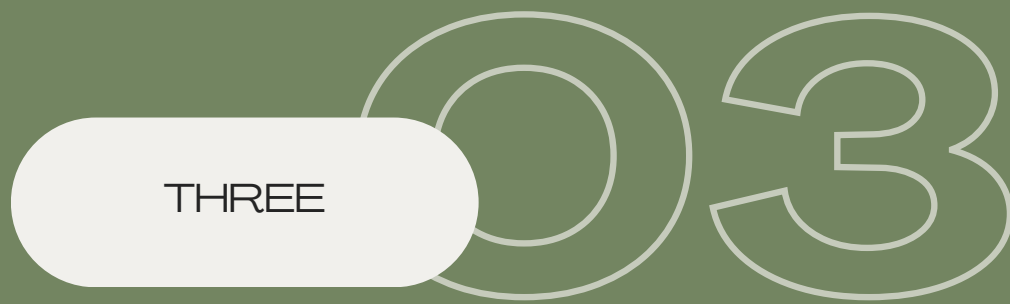
- Маса надто рідка, ллється як тісто для млинців.
- Стрічка стікає безперервно, як стрічка карамелі.
- Після відсадки кришечки розпливаються, втрачають форму.
- З'являються тонкі, плоскі, липкі кришечки.

Чому так

- Занадто багато folding-рухів.
- Надмір вологи в барвнику наприклад додали порошок буряку.
- Гаряче приміщення → маса стає більш текучою.

Наслідки

- Плоскі, пористі кришки.
- Спіднички практично немає або «підгорнутий».
- Ризик тріщин.



IDEAL MIX

Вигляд і текстура

- Маса гладка, глянцева, еластична.
- Тече з лопатки непереривною стрічкою, але стрічка має інерцію, а не водянистий потік.
- Стрічка, падаючи, формує м'який "S"-вигин.
- За 5-10 секунд верхівка самовирівнюється у рівну поверхню.
- На листі після відсадки кришечка зберігає форму, але має дуже легкий обтік.

Маркери, що це 100% ідеальний макаронаж:

- Якщо провести пальцем по масі в чаші – слід затягується плавно.
- Після відсадки – верх гладкий, без зернистості.
- Краплі тіста після струшування листа зникають.
- Через 30-60 секунд тісто виглядає рівним і стабільним.



CONCLUSION

📌 Що впливає на макаронаж (важливо)

- Вологість повітря
- Температура кухні
- Тип барвника (натуральні роблять масу щільнішою)
- Час сушки меренги
- Міксер (потужність, швидкість)
- Миттєве змішування або поетапне
- Розмір миски (вузька = більше шансів недомішати)