

# Malý kousek Paříže

JAK NA DOKONALÉ MAKRONKY



ADÉLA MERVARTOVÁ

VÍCE  
NEŽ 60  
ORIGINÁLNÍCH  
NÁPLNÍ

 GRADA

*Malý kousek  
Paříže*

JAK NA DOKONALÉ MAKRONKY

ADÉLA MERVARTOVÁ

Tento *Malý kousek Paříže* bych chtěla věnovat svému dědečkovi. Ty si jej už sice nepřečteš, ale vím, že bys na mě byl pyšný. Věřím, že na mě seshora dohlížíš, vedeš mé kroky, věříš ve mně a dodáváš mi odvalu.

Věnuji jej také všem, kdo se nebojí snít.  
Protože právě sny nás ženou kupředu.

*AM*

*Malý kousek  
Paříže*

JAK NA DOKONALÉ MAKRONKY

ADÉLA MERVARTOVÁ

 GRADA

Text and photos © Adéla Mervartová, 2026

Photos on back cover and pages 164, 170, 173 © Tereza Větrovec, 2026

© Grada Publishing, a. s., 2026

# Obsah

Můj makronkový příběh	6
Jak pracovat s touto kuchařkou	7
Základní recept na makronkové skořápky – italská a francouzská metoda	8
Tipy a triky pro dokonalé makronky	12
<b>Recepty</b>	<b>15</b>
Ovocné makronky	15
Klasické makronky	37
Čokoládové makronky	53
Makronky podle známých chutí	75
Podzimní a hřejivé makronky	93
Sváteční makronky	127
Netradiční makronky a francouzské kouzlo	137
... a ještě něco navíc	151
Plňte si své sny – i ty sladké	171
Poděkování	172

# Můj makronkový příběh

Jmenuji se Adéla Mervartová a jsem maminkou dvou dětí, Robinka a Ellinky, jejichž jména jsem využila k vytvoření mé značky Roell. Žiji se svou rodinou v Berouně, kam nás osud zavedl z rodných Litoměřic. Původně jsem pracovala jako vychovatelka ve školní družině, ale v roce 2020, během období covidu, jsem objevila svou vášň pro pečení makronek.

Na YouTube jsem totiž narazila na video o tom, jak je péct, a rozhodla se to vyzkoušet. První pokusy nebyly dokonalé, ale nevzdala jsem se. S každým dalším pečením jsem se zlepšovala a postupně jsem absolvovala různé kurzy v České republice i dva v Paříži, včetně prestižního Le Cordon Bleu Paris.

V roce 2023 jsem začala pořádat vlastní kurzy, abych mohla své zkušenosti a vášň pro makronky sdílet s ostatními. V dubnu 2024 jsem si splnila svůj sen a otevřela vlastní makronkovou výrobu v Berouně.

Tato kuchařka je výsledkem mé cesty a zkušeností. Najdete v ní recepty na různé náplně do makronek, které jsem vyvinula a otestovala. Doufám, že vám přinese inspiraci a radost z pečení stejně jako mně.

Makronky nejsou jen o receptech – jsou symbolem odvahy pustit se do něčeho nového, budovat něco svého a plnit si sny i navzdory pochybnostem nebo překážkám.

# Jak pracovat s touto kuchařkou

Tato kuchařka je rozdělena do tematických sekcí, které vám usnadní orientaci podle toho, na jakou chuť máte právě náladu – ovocnou, čokoládovou, klasickou, sváteční nebo třeba trochu netradiční.

Každý recept je sestaven jednoduše, bez složitých postupů a ingrediencí. Najdete u něj i tipy, jak si náplň upravit podle sebe – experimentujte, přidávejte koření, alkohol, neobvyklé přísady.

Pokud se vám budou chutě zdát příliš sladké, můžete si upravit poměr čokolády a pyré nebo použít kyslejší složky. Nebojte se vlastní kreativity – právě ta z makronek dělá malý kousek umění.

## *Poznámka k surovinám:*

Používám kvalitní suroviny (často značky jako Ponthier, Callebaut, ...), ale vždy můžete použít i dostupnější varianty, jen je třeba počítat s jinou gramáží, obzvláště u čokolády. Tu doporučuji nejméně 30%. Použijete-li čokoládu např. 28%, nebude vám v receptu fungovat a bude jí potřeba přidat více.

## *Postup přípravy:*

Většina náplní je ganache, vzniká tedy na principu „zahřát a spojit“. Pokud se opakuje stejný způsob, berte ho jako základ, který si můžete přizpůsobit. Máslo do náplní nedávám, ale to neznamená, že vy si ho tam dát nemůžete.

## *Poznámky a prostor pro vás:*

Nebojte se kuchařku doplnit a popsat – poznamenejte si do ní, co se vám osvědčilo, co byste příště změnili apod.

# Základní recept na makronkové skořápky

## Italská metoda

*Suroviny (asi na 50–60 skořápek = 25–30 makronek)*

225 g mandlové mouky

225 g moučkového cukru

85 g vaječných bílků (část A)

225 g krupicového cukru

60 g vody

85 g vaječných bílků (část B)

### *Postup*

#### ***1. Mandlová pasta:***

Smíchejte mandlovou mouku, moučkový cukr a bílky (část A) do hladké pasty. Pokud chcete makronky barvit, přidejte barvivo sem – ideálně gelové nebo práškové.

#### ***2. Cukrový rozvar:***

V rendlíku zahřejte krupicový cukr s vodou na 118 °C. Ke kontrole použijte teploměr. Jestliže máte indukci, dejte pozor – teploměr se nesmí dotýkat dna kastrůlku.

### ***3. Italský sníh:***

Z vaječných bílků (část B) ušlehejte sníh. Do něj pak tenkým proudem za stálého šlehání v malých otáčkách nalijte rozvar o teplotě 118 °C. Šlehejte dál, dokud sníh nezchladne (asi 8–10 minut) a nezíská lesklou, pevnou strukturu.

### ***4. Macaronage:***

Vmíchejte třetinu sněhu do mandlové pasty a promíchejte. Pak jemně zapracujte zbytek – směs by měla z lopatky téct v široké stuze. Neuspěchejte to – správná konzistence je klíčová.

### ***5. Stříkání a sušení:***

Naplňte těsto do sáčku s hladkou špičkou (velikost 10 mm) a na teflonovou podložku položenou na plechu stříkejte stejnoměrné kolečka. Párkrát s plechem bouchněte, aby popraskaly bublinky, které se vytvořily mícháním.

### ***6. Pečení:***

Skořápky nechte zaschnout přímo v troubě/peci. Troubu předejte na 90 °C a skořápky sušte přibližně 5 minut; jakmile jsou na dotek suché, ihned teplotu zvýšte na 140–150 °C a sušte ještě asi 12–14 minut (při funkci horkovzduch, ale záleží na troubě).

# Francouzská metoda

## *Suroviny*

*(asi na 50–60 skořápek = 25–30 makronek)*

75 g vaječných bílků  
100 g krupicového cukru  
100 g mandlové mouky  
100 g moučkového cukru

## *Postup*

### *1. Mandlový základ:*

Smíchejte mandlovou mouku a moučkový cukr – stačí je pouze promíchat.

### *2. Šlehání bílků:*

Vaječné bílky začněte šlehat na nízkou rychlost, dokud se nezačne tvořit pěna. Postupně přidávejte krupicový cukr a šlehejte do pevného, lesklého sněhu (tzv. „french meringue“). Pokud chcete použít barvivo, přidejte ho při šlehání.

### *3. Macaronage:*

Přisypte směs mandlí a cukru do sněhu a opakovaně promíchávejte – míchejte opatrně stěrkou, dokud těsto neteče v široké stuze.

### *4. Stříkání:*

Naplňte těsto do cukrářského sáčku s hladkou špičkou (10 mm) a stříkejte kolečka na teflonovou podložku položenou na plechu.

### ***5. Zaschnutí:***

Nechte makronky zaschnout na vzduchu asi 30 minut, dokud nejsou na dotek suché a jejich povrch se nelepí. Doba závisí na vlhkosti vzduchu. Schnutí lze také urychlit pomocí trouby.

### ***6. Pečení:***

Přehřejte troubu na 80 °C a nechte skořápky schnout asi 5 minut. Poté teplotu zvyšte na 140–150 °C a pečte 12–14 minut. Během pečení se vytvoří nožičky a skořápky se zpevní. Po vytažení z trouby je nechte úplně vychladnout.



# Tipy a triky pro dokonalé makronky

Makronky dokážou být tvrdohlavé a často zkoušejí naši trpělivost. Ale právě díky tomu jsou tak výjimečné. Tady najdete ty nejcennější rady, které vám pomohou vyhnout se častým chybám a přiblížit se ke krásně hladkým a chutným skořápkám. Jen nezapomínejte, že trénink dělá mistra.

## *Příprava je základ*

- **Používejte teploměr.** U italské metody a rozvaru je to opravdu nutné.
- **Mandlová mouka** musí být jemně mletá a suchá. Pozor na odtučněnou verzi.
- **Bílky** neodděluji předem, není to vyloženě nutné, tento krok nechám čistě na vás.
- **Těsto míchejte opatrně** – ne příliš krátce, ale ani příliš dlouho. Těsto by mělo ze stěrky stékat pomalu jako láva.

## *Trouba a pečení*

- Každá trouba peče jinak. **Doporučuji vždy testovat** první várku na 2–3 kouscích. Nebojte se teploty a minuty zapisovat.
- Používejte **silikonové nebo teflonové podložky** s hladkým povrchem. Papír na pečení může způsobit nerovnosti. Za sebe doporučuji teflonové podložky, které po každém použití stačí pouze otřít vlhkým hadříkem.
- **Nechte makronky zaschnout** buď před pečením, nebo přímo v troubě při 90 °C – když se jich jemně dotknete, měly by mít suchý povrch. Já preferuji sušení v troubě.
- **Pokud praskají**, je to často kvůli špatné teplotě, vlhkosti v troubě, přílišnému množství barviva nebo posypce.
- **Ideální teplota pečení** je většinou 140–150 °C na horkovzduch, podle vaší trouby.
- Doporučuji péct **na spodní přídě**.

## *Skladování a plnění*

- Makronky plňte až **po úplném vychladnutí**.
- Skořápky k naplnění **nenechávejte déle než tři dny**. Budou se vám zdát v pořádku, ale ztrácejí svou jedinečnou strukturu.
- Po naplnění **nechte makronky dozrát v lednici** alespoň 24 hodin – chutě se propojí a konzistence se zjemní.
- **Skladujte** ve vzduchotěsné nádobě v pokojové teplotě. Můžete je i zamrazit.

## *Rady k náplním*

- **Ganache neplňte příliš tekutou**. Nechte ji nejprve ztuhnout v lednici.
- **Před vložením do lednice** ganache zakryjte potravinářskou fólií takzvaně na kontakt – fólie se musí dotýkat povrchu ganache, aby pod ní nezačala kondenzovat voda.
- **Při použití ovocných pyrů** myslete na to, že obsahují vodu – vyvažte poměrem čokolády nebo přidejte glukózu.
- Před plněním si náplně z lednice **včas vytáhněte, aby povolily** a lépe se s nimi pracovalo.



# Recepty

## Ovocné makronky



# 1. Malina

K malinám se neustále vracím – jsou jednoduché, svěží a vždycky fungují. Někdy není potřeba nic vymýšlet, stačí jen dobrá surovina a vyvážený základ.

## *Suroviny:*

200 g ruby čokolády (Callebaut, Crea, Grizly)  
80 ml malinového pyré (Ponthier, Makro, Ravifruit, Boiron)

## *Postup:*

Čokoládu zahřejeme v mikrovlnné troubě – po každých 30 sekundách ji promícháme, aby se nepřipálila. Malinové pyré také krátce zahřejeme. Obě složky spojíme pomocí tyčového mixéru do hladké ganache. Tu přeneseme do misky, zakryjeme potravinářskou fólií a necháme chladit.

## Tipy

Nejlepší maliny jsou údajně ze Srbska, doporučuji tedy pyré, jehož maliny pocházejí právě odsud.

Pro intenzivnější chuť je možné použít speciální čokoládu Valrhona, která je z lyofilizovaných malin, ale nahrad'te jí pouze část celkového množství, například 80 g z původní ruby čokolády.

Pro intenzivnější chuť můžete dát na střed malinové želé či konfi.