Makron (bakverk)

En **makron**, franska: *macaron* [makaˈʁɔ̃], är ett bakverk gjort på äggvitor, mald mandel, florsocker och socker. De är biskviformade (runda kupolformade med platt botten) kakor som är några centimeter i diameter, med ett relativt fast ytterhölje och beroende på variant ett knaprigt luftigt eller ett mjukt segt innandöme. Den marängliknade konsistensen kommer sig av ingredienserna, som delvis är desamma som i maräng (äggvita och socker). Luftigheten beror på äggvitan och det förekommer inget mjöl eller jäsmedel i makronerna. Kakorna är oftast ihoplagda två och två med en söt smaksatt smörkräm emellan. Smörkrämen, och även de själva marängerna, smaksätts med många olika smaker, beroende på tillverkare, säsong, region och så vidare. En vanlig smak är choklad.

[](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Macarons.jpg)

Makroner från ett bageri i Paris

I Frankrike kallas de dubbla fyllda makronerna för *macaron* vilket är samma namn som de enkla traditionella mandelbiskvierna som de har sitt ursprung från. Dessa traditionella macarons har en lång historia i Frankrike, och är lokala specialiteter i flera områden. Även detta namn på de traditionella kakorna har under 1800-talet spridit sig mellan länderna i Europa. I Tyskland finns till exempel *Makrone* och i engelsktalande länder finns *macaroon*, som är mer solida och gjorda antingen av kokos eller mandelmassa.

Makronerna har fått uppmärksamhet och internationell spridning tack vare ett antal pariskonditorier; ett ledande namn är det stora konditoriet Ladurée, som i slutet av 1900-talet tog hjälp av konditorn Pierre Hermé och experimenterade fram makroner med nya färger och smaker. Ladurée har sålt makroner sedan 1930-talet och de hävdar på sin hemsida att de var först med att lägga ihop mandelbiskvierna till makroner.

[](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Macaroons_in_detail.jpg)

Kokostopp kallas *coconut macaroon* på engelska och *Kokosmakron* på tyska.

Luxemburgerli

I Japan är det vanligt att man byter ut den malda mandeln mot mald jordnöt och smaksätter med wagashismaker. Det kallas då *makoron*. Den schweiziska konditorifirman Sprüngli tillverkar *Luxemburgerli* som liknar makronen, men är mindre och luftigare.

Pastellfärgade makroner från Ladurée hade en framträdande roll i filmen *Marie Antoinette* från 2006 av Sofia Coppola.