

Maliny makronky (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g bílk š(1)
- 55g bílk š(2)
- 150g krystalového cukru
- 35g vody
- 150g mandlové mouky
- 150g moučkového cukru
- 200g malin
- 120g cukru
- 4g pektinu NH
- 20g citronové šťávy

Préparation

1. Dnes, nověš recept na makronky (vzpomínka na dovolenou), tentokrát s malinami.
2. Opět jsem se inspirovala receptem od Pierre Hermé a při výběru mezi receptem na ganache z bíléokolády – maliny a malinovou compoté jsem zvolila druhou možnost, protože jsem chtěla zachovat intenzitu ovoce :-). Pro ty, jako jsem já, kteří začínají s makronkami, je nejlepší rada, kterou vám mohu dát, provádět testy, zejména co se týče teploty vařící trouby.
3. Kromě trouby existuje mnoho dalších faktorů, které ovlivní přípravu makronek, jako je pokojová teplota nebo vlhkost, nemluvě o kvalitě surovin.
4. Nakonec, jako výchýlka od mnou, jsem se zamyslela nad otázkou makronek s francouzskou nebo italskou merengue.
5. Zvolila jsem tu druhou, protože se zdá, že dává hladší a lesklejší makronky a odolnější skořápky.
6. Barvivo (volitelné) často se doporučuje oddělit bílky od žloutků několik dní předem a uchovávat bílky v hermeticky uzavřeném nádobě v lednici.
7. Protože nejsem doma, abych tyto makronky připravila, udělala jsem tento krok pouze den před přípravou makronek, ale neváhejte se na to připravit s předstihem, pokud můžete!
8. Začněte proséváním mandlové mouky a moučkového cukru.
9. Odděleně připravte cukrový širup: vařte vodu a krystalový cukr.
10. Jakmile teplota dosáhne 110°C, začněte vylévat bílk š(1), dokud nebudou plovoucí, ale ne zcela pevné.
11. Když širup dosáhne 121°C, nalijte ho na bílky a pokračujte v vylévání.
12. Pokračujte v vylévání italské merengue, dokud nevychladne (měla by být hladká, lesklá a tvořit pěněnou strukturu).
13. Smíchejte bílk š(2) s mandlovou moukou a moučkovým cukrem.
14. Poté jemně smíchejte barvivo, pokud si přejete (můžete barvu výrazně ztmavět, protože mají tendenci během ztráty intenzity) a italskou merengue do vaší směsi.
15. Výsledné těsto by mělo být hladké a lesklé.
16. V této fázi jsem narazila na malou obtíž, možná kvůli teplu při přípravě těchto makronek: ještě jsem nepředala celou italskou merengue, ale moje těsto už bylo docela hladké a tvořilo už strukturu.
17. Rozhodla jsem se tedy nepředávat zbytek merengue, abych se vyhnula příliš tekutému těstu.
18. Byla to moje první zkouška makronek, musím zkusit tento recept znovu při různých teplotách, abych zjistila, zda byl problém v tom.
19. Poté můžete vložit své makronkové těsto do cukrářského sáčku s hladkou špičkou a tvarovat makronky na

plech vyložený pečicím papírem.

20. Co se týče pečení, etla jsem mnoho různých v cí, osobně jsem pekla své makronky při 140°C s horkým vzduchem po dobu 10 až 12 minut.

21. Pokud vám toto pečení nevyhovuje, budete muset provést testy, abyste zjistili ideální teplotu vaší trouby pro pečení skořápek makronek.

22. Za nte mixováním malin pomocí ponorného mixéru.

23. Jakmile jsou maliny rozmixovány, pokud si přejete, můžete získat ššíř sirupu přidáním, osobně šrád ji zachovávám semínka a texturu maliny.

24. Ohřejte svůj sirup, poté přidejte cukr a smíchaný špeklin.

25. Nechte vařit, a vařte několik minut.

26. Mimo ohně přidejte citronovou šťávu a nechte vychladnout před plněním makronek.

27. Sestavení: Vytvořte páry skořápek, poté pomocí cukrářského sáčku naplňte jednu skořápku z každé páry compoté, poté uzavřete makronku a vychutnejte si ji!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com