

Peberkage macarons

Ingrédients

- 128g flormelis
- 128g mandelmel
- 47g æggehvinder (1) ved stuetemperatur
- 47g æggehvinder (2) ved stuetemperatur
- 32g vand
- 128g sukker
- 65g mælk
- 60g fløde
- 30g æggeblommer
- 30g sukker
- 12g majsstivelse
- 50g smør
- 13g honning
- 75g peberkager

Préparation

1. Månedens december, og med den kommer tid til julelækkerier ;-) Og da juletiden for mig rimer på kanel, fik jeg lyst til at lave macarons med kanel og peberkager!
2. Jeg har derfor let parfumeret skallerne med kanel, og jeg har lavet en mousselinecreme (som til mine crème brûlée macarons) med peberkager.
3. Sigt flormelis og mandelmel, og tilsæt derefter æggehvinderne (1) og kanelen, mens du blander godt.
4. Forbered derefter den italienske marcipan: lav en sirup med vandet og sukkeret.
5. Når det når 110°C, begynder du at piske æggehvinderne (2).
6. Når siruppen når 118°C, hældes den i en tynd stråle over æggehvinderne, og fortsæt med at piske, indtil du får en skinnende marcipan.
7. Tag halvdelen af den italienske marcipan og hæld den i den første blanding for at løsne den.
8. Når blandingen er homogen, tilsæt resten af den italienske marcipan, mens du blander med en dejskraber eller en spatula (det er macaronagen).
9. Det er vigtigt at løsne dejen, så den er homogen og smidig, men bestemt ikke flydende; den skal danne bånd.
10. Put macaronblandingen i en sprøjtepose med en glat tulle, og sprøjt skallerne ud på en bageplade dækket med bagepapir.
11. Personligt lader jeg dem tørre, før jeg sætter dem i ovnen, men nogle mennesker gør ikke, og det fungerer også godt, så det er op til dig ;-) Når skorpen er færdig, drysser jeg skallerne med lidt kanel.
12. Når dejen ikke længere klæber, når man trykker fingeren på den (efter cirka 15-20 minutter), så bag skallerne i den forvarmede ovn ved 145°C i 12 til 14 minutter (ovntemperaturen og bagetiden er vejledende, du skal sandsynligvis lave en eller to forsøg for at finde den rigtige kombination hos dig).
13. Når skallerne er bagt, lad dem køle af, før du fjerner dem fra bagepapiret.
14. Varm mælken og fløden op med honningen.
15. Pisk æggeblommerne med sukkeret og majsstivelsen.
16. Hæld den varme væske over æggene, mens du rører godt, og hæld derefter alt tilbage i gryden.
17. Lad det tykne over svag varme, mens du konstant rører, og når cremen er tilstrækkeligt tyk, hæld den i en skål og tilsæt peberkagerne i små stykker.

18. Blend med en stavblender for at få en glat creme, dæk den med plastfolie og lad den køle af.
19. Når den patisseriecreme er kold, pisk den (i skålen til din røremaskine med piskeris eller med en elektrisk mixer), og tilsæt gradvist det bløde smør skåret i små stykker, mens du fortsætter med at piske, indtil du får en glat creme.
20. Placer den i en sprøjtepose med en glat tylle og sæt den til side indtil samlingen.
21. Montering: Sprøjt en kugle af peberkagecreme på halvdelen af skallerne, og luk derefter macarons med den anden halvdel af skallerne.
22. Dine macarons er klar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com