

Makroner med ahornsirup

Ingrédients

- 128g flormelis
- 128g mandelmel
- 47g æggehvider (1)
- 47g æggehvider (2)
- 32g vand
- 128g sukker
- 3g gelatine
- 112g fløde
- 90g ahornsirup
- 165g mascarpone

Préparation

1. For at lave en af mine julesnitter, havde jeg købt ahornsirup, og jeg havde lyst til at bruge det til en ny opskrift.
2. Jeg besluttede derfor at lave en creme til at fylde macarons med, ved at blande denne ahornsirup med fløde og mascarpone.
3. Hvis du kun har ahornsirup og ikke sukker, tror jeg, det er muligt at lave denne fyldning, men med nogle justeringer for at få en god konsistens.
4. Til skallen tog jeg opskriften fra Pierre Hermé, det handler her om macarons med italiensk marcipan.
5. Så er alt sagt, nu er det bare at macaronere for at nyde disse små lækkerier ;-)
6. Til ca. 30 macarons Forberedelsestid: 1 time – 1 time og 30 minutter + 10 til 15 minutter bagetid pr.
7. Sig flormelis og mandelmel, og tilsæt derefter æggehviderne (1) mens du blander godt.
8. Forbered derefter den italienske marcipan: lav en sirup med vand og sukker.
9. Når det når 110°C, begynder du at piske æggehviderne (2).
10. Når siruppen når 118°C, hældes den i en tynd stråle over æggehviderne, og fortsæt med at piske, indtil du får en skinnende marcipan.
11. Tag halvdelen af den italienske marcipan og hæld den i den første blanding for at løsne den, og tilsæt farven, hvis du ønsker det.
12. Når blandingen er homogen, tilsæt resten af den italienske marcipan mens du blander med en dejskraber eller en spatula (det er macaroneringen).
13. Det er vigtigt at løsne dejen, så den er homogen og smidig, men bestemt ikke flydende; den skal danne et bånd.
14. Put macaron-dejen i en sprøjtepose med en glat tulle, og sprøjt skallerne ud på en bageplade dækket med bagepapir.
15. Personligt lader jeg dem tørre, før jeg bager dem, men nogle mennesker gør ikke, og det fungerer også godt, så det er op til dig ;-)
16. Når dejen ikke længere klæber, når man trykker fingeren på den (efter ca. 15-20 minutter), bag skallerne i en forvarmet ovn ved 145°C i 12 til 14 minutter (ovntemperaturen og bagetiden er vejledende, du skal sandsynligvis lave et eller to forsøg for at finde den rigtige kombination hos dig).
17. Når skallerne er bagt, lad dem køle af, før du fjerner dem fra bagepapiret.
18. Læg gelatinebladene i blød i koldt vand.

19. Varm 35- fløde op, og smelt gelatinen i den.
20. Separat piskes resten af fløden til flødeskum, mens du langsomt tilsætter mascarponen og ahornsiruppen.
21. Tilsæt derefter fløden blandet med gelatinen.
22. Placer den opnåede creme i køleskabet i mindst 2 timer.
23. Montering: Tag ahorncremen ud af køleskabet.
24. Den har en lidt skummende konsistens, pisk den lidt for at få en mere cremet konsistens, og læg den derefter i en sprøjtepose.
25. Fyld halvdelen af skallerne med ahorncremen, og luk dem derefter med den anden skal.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com