

Hindbærmakroner (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g æggehvinder (1)
- 55g æggehvinder (2)
- 150g sukker
- 35g vand
- 150g mandelmel
- 150g flormelis
- 200g hindbær
- 120g sukker
- 4g pektin NH
- 20g citronsaft

Préparation

1. I dag en ny opskrift på makroner (ferieminder), denne gang med hindbær.
2. Jeg har igen baseret mig på en opskrift fra Pierre Hermé, og da jeg havde valget mellem en opskrift på hvid chokolade-hindbær ganache og en hindbærkompot, valgte jeg den anden mulighed, da jeg foretrækker at bevare intensiteten af frugten :-). For dem, som mig, der er nye i makronverdenen, er det bedste råd, jeg kan give, at lave tests, især med hensyn til temperaturen i din ovn.
3. Men udover ovnen er der mange elementer, der spiller ind under forberedelsen af makroner, som den omgivende temperatur eller fugtigheden, for ikke at nævne kvaliteten af ingredienserne.
4. Endelig, som alle før mig, har jeg overvejet spørgsmålet om makroner med fransk marcipan eller italiensk marcipan.
5. Jeg valgte sidstnævnte, da det ser ud til, at den giver glattere og mere skinnende makroner samt mere holdbare skaller.
6. Det anbefales ofte at adskille æggehvinderne fra æggeblommerne flere dage i forvejen og opbevare æggehvinderne i en tætsluttende beholder i køleskabet.
7. Da jeg ikke var hjemme for at lave disse makroner, gjorde jeg denne fase kun dagen før, men tøv ikke med at gøre det lidt i forvejen, hvis du kan!
8. Begynd med at sigte mandelmelet og flormelisen.
9. Forbered sukker sirupen: kog vandet og sukkeret.
10. Når temperaturen når 110°C, begynder du at piske de æggehvinder (1), indtil de er skummende, men ikke helt stive.
11. Når sirupen når 121°C, hæld den over æggehvinderne, mens du fortsætter med at piske.
12. Fortsæt med at piske din italienske marcipan, indtil den er afkølet (den skal være glat, skinnende og danne en flot fuglekløft).
13. Bland de æggehvinder (2) med mandelmelet og flormelisen.
14. Inkorporer forsigtigt dit farvestof, hvis ønskes (du kan godt forstærke farven, da de har tendens til at miste lidt intensitet under bagningen) og den italienske marcipan i din blanding.
15. Den opnåede dej skal være glat og skinnende.
16. På dette tidspunkt stødte jeg på en lille vanskelighed, måske på grund af varmen under forberedelsen af disse makroner: jeg havde ikke tilføjet hele den italienske marcipan, men min dej var allerede glat og dannede allerede et bånd.
17. Jeg besluttede derfor ikke at tilsætte resten af marcipanen af frygt for at få en for flydende dej.

18. Det var mit første forsøg på makron, og jeg skal prøve denne opskrift igen ved mere milde temperaturer for at se, om problemet lå der.
19. Du kan derefter putte din makron dej i en sprøjtepose med en glat tulle og forme dine makroner på en bageplade dækket med bagepapir.
20. Med hensyn til bagning havde jeg læst mange forskellige ting; personligt bagte jeg mine makroner ved 140°C varmluft i 10 til 12 minutter.
21. Hvis denne bagetid ikke passer dig, skal du lave tests for at finde den ideelle temperatur i din ovn til at bage makron skaller.
22. Begynd med at blende hindbærene med en stavblender.
23. Når hindbærene er blendet, kan du, hvis du ønsker det, si den opnåede sauce, men personligt foretrækker jeg at bevare frøene og teksturen af hindbærene.
24. Varm din sauce op, og tilsæt sukkeret og den blandede pektin.
25. Kog op, og lad det simre i et par minutter.
26. Tag det af varmen, tilsæt citronsaften, og lad det køle af, inden du fylder dine makroner.
27. Montering: Dan par af skaller, og brug derefter en sprøjtepose til at fylde en skal af hvert par med kompot, luk makronen, og nyd!