

Crème brûlée Macarons

Ingrédients

- 128g Puderzucker
- 128g Mandelmehl
- 47g Eiweiß (1) bei Zimmertemperatur
- 47g Eiweiß (2) bei Zimmertemperatur
- 32g Wasser
- 128g Kristallzucker
- 65g Milch
- 60g flüssige Sahne
- 30g Eigelb
- 30g Zucker
- 12g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 60g Butter

Préparation

1. Es ist lange her, dass ich das gemacht habe, hier bin ich wieder mit einem neuen Rezept für Macarons.
2. Wenn Sie Crème Brûlée mögen, kann ich Ihnen diese Macarons wirklich empfehlen, alle, die sie probiert haben, haben sie wirklich geliebt, sowohl im Geschmack als auch in der Textur!
3. Im Vergleich zu klassischen Macarons benötigen Sie nur ein zusätzliches Zubehör, nämlich einen Brenner, um die Schalen zu karamellisieren.
4. Sie gut.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Bereiten Sie dann die italienische Meringue vor: Kochen Sie einen Sirup mit Wasser und Kristallzucker.
12. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß (2) zu schlagen.
13. Wenn der Sirup 118°C erreicht, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl über das Eiweiß und schlagen Sie weiter, bis Sie eine glänzende Meringue erhalten.
14. Nehmen Sie die Hälfte der italienischen Meringue und geben Sie sie in die erste Mischung, um sie zu lockern.
15. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie den Rest der italienischen Meringue hinzu und mischen Sie mit einem Teigschaber oder einer Spachtel (das ist das Macaronage).
16. Der Teig muss gelockert werden, damit er homogen und geschmeidig ist, aber auf keinen Fall flüssig; er sollte einen Band bilden.
17. Geben Sie die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie die Schalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
18. Ich lasse sie persönlich trocknen, bevor ich sie backe, aber einige Leute tun das nicht und es funktioniert auch gut, also entscheiden Sie selbst ;-). Sobald der Teig nicht mehr klebrig ist, wenn man den Finger darauf legt (etwa 15-20 Minuten), backen Sie die Schalen im auf 145°C vorgeheizten Ofen für 12 bis 14 Minuten (die

Ofentemperatur und die Backzeit sind nur Richtwerte, Sie werden wahrscheinlich ein oder zwei Versuche brauchen, um die richtige Kombination bei Ihnen zu finden).

19. Sobald die Schalen gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier abziehen.

20. Vanillekörnern.

21. Lassen Sie es einige Minuten ziehen (oder länger, wenn Sie können, ich habe es etwa 1 Stunde ziehen lassen).

22. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke.

23. Filtern Sie die Mischung aus Milch – Sahne – Vanille und erhitzen Sie sie erneut.

24. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die Eier und rühren Sie gut um, dann geben Sie alles wieder in den Topf.

25. Lassen Sie es bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren eindicken, und wenn die Creme dick genug ist, geben Sie sie in eine Schüssel und decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab, damit sie abkühlt.

26. Wenn die Pâtissière-Creme kalt ist, schlagen Sie sie (im Rührschüssel des Mixers mit dem Schneebesen oder mit einem Handmixer), und fügen Sie nach und nach die weiche Butter in kleinen Stücken hinzu, während Sie weiter schlagen, bis Sie eine glatte Creme erhalten.

27. Geben Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und stellen Sie sie bis zur Montage beiseite.

28. Montage: QS von braunem Zucker Nehmen Sie die Hälfte der Schalen und bestreuen Sie sie mit braunem Zucker.

29. Karamellisieren Sie sie mit einem Brenner, lassen Sie den Karamell aushärten und abkühlen, und spritzen Sie dann einen Klecks Vanillecreme auf jede Schale.

30. Schließen Sie die Macarons mit der anderen Hälfte der Schalen.

31. Beenden Sie, indem Sie etwas braunen Zucker auf jeden Macaron geben, dann karamellisieren Sie sie und genießen Sie!