

Zitronen-Macarons wie Tennisbälle (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g Puderzucker
- 147g Mandelmehl
- 54g Eiweiß (1) bei Zimmertemperatur
- 54g Eiweiß (2) bei Zimmertemperatur
- 37g Wasser
- 147g Kristallzucker
- 145g ganze Eier
- 150g Zucker
- 103g frischer Zitronensaft
- 225g Butter
- 65g Mandelmehl
- 100g Puderzucker

Préparation

1. Ein neues Rezept für Macarons heute, diesmal mit Zitrone.
2. Das Rezept stammt wie oft von Pierre Hermé, Schalen und Füllungen, und ich finde es perfekt, wie es ist, schön säuerlich mit einem guten Zitronengeschmack.
3. Sie gut.
4. Bereiten Sie dann die italienische Meringue vor: Kochen Sie einen Sirup mit Wasser und Kristallzucker.
5. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß (2) zu schlagen.
6. Wenn der Sirup 118°C erreicht, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl auf das Eiweiß und schlagen Sie weiter, bis Sie eine glänzende Meringue erhalten.
7. Nehmen Sie die Hälfte der italienischen Meringue und geben Sie sie in die erste Mischung, um sie zu lockern.
8. 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).
9. Der Teig muss gelockert werden, damit er homogen und geschmeidig ist, aber auf keinen Fall flüssig; er sollte einen Band bilden.
10. Geben Sie die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie die Schalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
11. Ich lasse sie persönlich trocknen, bevor ich sie backe, aber einige Leute tun das nicht und es funktioniert auch gut, also liegt es an Ihnen ;-). Sobald der Teig nicht mehr klebt, wenn man den Finger darauf legt (ca. 12. 15-20 Minuten), bestreuen Sie sie nach Belieben mit Haselnussstückchen und backen Sie die Schalen im vorgeheizten Ofen bei 145°C für 12 bis 14 Minuten (die Ofentemperatur und die Backzeit sind nur Richtwerte, Sie werden wahrscheinlich ein oder zwei Versuche benötigen, um die richtige Kombination bei Ihnen zu finden).
13. Sobald die Schalen gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier abziehen.
14. Zesten.
15. Mischen Sie sie gut mit dem Zucker in einer Schüssel und lassen Sie die Mischung einige Minuten ziehen.
16. Ich habe die Zesten ziemlich grob gelassen, ich mag es, sie beim Essen zu spüren, aber es steht Ihnen frei, sie sehr fein zu hacken.
17. Fügen Sie dann den Zitronensaft und die Eier hinzu und schlagen Sie gut, dann stellen Sie die Schüssel über ein Wasserbad.
18. Rühren Sie die Mischung, bis die Creme eindickt und eine Temperatur von 83/84°C erreicht.

19. Entfernen Sie die Schüssel vom Wasserbad und lassen Sie sie auf 60°C abkühlen.
20. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und pürieren Sie die Creme 5 bis 10 Minuten lang mit einem Stabmixer.
21. Geben Sie die Creme in eine Schüssel und decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab, dann stellen Sie sie für einige Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank.
22. Wenn die Creme kalt und fest ist, mischen Sie sie mit dem Mandelmehl.
23. Geben Sie die Creme in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle.
24. Creme erhalten.
25. Geben Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer kleinen glatten Tülle und zeichnen Sie Bögen auf die Hälfte der Schalen, um das Muster eines Tennisballs nachzuahmen.
26. Füllen Sie dann die andere Hälfte der Schalen (die nicht bemalt sind) und schließen Sie sie mit den "Tennis"-Schalen.
27. Stellen Sie Ihre Macarons für einige Stunden in den Kühlschrank, oder besser noch über Nacht, bevor Sie sie genießen, sie werden dadurch nur besser.
28. Guten Appetit!