

Ahornsirup-Macarons

Ingrédients

- 128g Puderzucker
- 128g Mandelmehl
- 47g Eiweiß (1)
- 47g Eiweiß (2)
- 32g Wasser
- 128g Kristallzucker
- 3g Gelatine
- 112g Vollrahmsahne
- 90g Ahornzucker
- 165g Mascarpone

Préparation

1. Um eine meiner Weihnachtsbüches zu machen, hatte ich Ahornzucker gekauft und wollte ihn für ein neues Rezept verwenden.
2. Ich habe mich also entschieden, eine Creme zu machen, um Macarons zu füllen, indem ich diesen Ahornzucker mit flüssiger Sahne und Mascarpone vermische.
3. Wenn Sie nur Ahornsirup und keinen Zucker haben, denke ich, dass es möglich ist, diese Füllung herzustellen, aber mit einigen Anpassungen, um eine gute Textur zu erhalten.
4. Für die Schale habe ich das Rezept von Pierre Hermé genommen, es handelt sich hier um Macarons mit italienischer Meringue.
5. Sie gut vermischen.
6. Bereiten Sie dann die italienische Meringue vor: Kochen Sie einen Sirup mit Wasser und Kristallzucker.
7. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß (2) zu schlagen.
8. 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.
9. Nehmen Sie die Hälfte der italienischen Meringue und geben Sie sie in die erste Mischung, um sie zu lockern, und fügen Sie die Farbe hinzu, wenn Sie möchten.
10. 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 Macaronieren).
11. Der Teig muss gelockert werden, damit er homogen und geschmeidig ist, aber auf keinen Fall flüssig; er sollte einen Band bilden.
12. Geben Sie die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie die Schalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
13. Persönlich lasse ich sie 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 (ca. 14. 15-20 Minuten), backen Sie die Schalen im vorgeheizten Ofen bei 145°C für 12 bis 14 Minuten (die Ofentemperatur und die Backzeit sind Richtwerte, Sie werden wahrscheinlich ein oder zwei Versuche brauchen, um die richtige Kombination bei Ihnen zu finden).
15. Sobald die Schalen gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier abziehen.
16. Wasser.
17. Erhitzen Sie 35- Sahne und lassen Sie die Gelatine darin schmelzen.

18. Separat schlagen Sie den Rest der Sahne steif und fügen nach und nach den Mascarpone und den Ahornzucker hinzu.
19. Fügen Sie dann die Sahne, die mit der Gelatine vermischt ist, hinzu.
20. Stellen Sie die so erhaltene Creme für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
21. Montage: Nehmen Sie die Ahorncreme aus dem Kühlschrank.
22. Sie hat eine etwas schaumige Textur, schlagen Sie sie ein wenig, um eine cremigere Textur zu erhalten, und geben Sie sie dann in einen Spritzbeutel.
23. Füllen Sie die Hälfte der Schalen mit der Ahorncreme und schließen Sie sie dann mit der zweiten Schale.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com