

Mogador-Macarons (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 128g Puderzucker
- 128g Mandelmehl
- 47g Eiweiß (1) bei Zimmertemperatur
- 47g Eiweiß (2) bei Zimmertemperatur
- 32g Wasser
- 128g Kristallzucker
- 2,5g gelbe Lebensmittelfarbe
- 0,25g rote Lebensmittelfarbe (es ist natürlich ziemlich kompliziert, eine so kleine Menge abzuwiegen, ich empfehle, eine winzige Messerspitze hinzuzufügen und dann anzupassen, um nicht wie ich einen zu roten Teig zu bekommen)
- 275g Vollmilchschokolade (Jivara von Valrhona)
- 125g Passionsfruchtpüree
- 50g Butter

Préparation

1. Mit etwas Verspätung hier das Rezept für die berühmten Mogador-Macarons von Pierre Hermé, gefüllt mit einer Ganache aus Vollmilchschokolade und Passionsfrucht.
2. Mittlerweile auch als Torten oder riesige Macarons erhältlich, ist das Mogador-Aroma ziemlich emblematisch für die Pâtisseries von Pierre Hermé, und da dieser Macaron einer meiner Favoriten ist, habe ich beschlossen, es auszuprobieren.
3. Das Rezept wurde in mehreren Büchern und Zeitschriften in den letzten Jahren veröffentlicht, es ist also sehr leicht zu finden.
4. Sie gut umrühren.
5. Bereiten Sie dann die italienische Meringue vor: Kochen Sie einen Sirup mit Wasser und Kristallzucker.
6. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß (2) zu schlagen.
7. 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.
8. Nehmen Sie die Hälfte der italienischen Meringue und geben Sie sie in die erste Mischung, um sie zu lockern, und fügen Sie die Lebensmittelfarben hinzu.
9. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie den Rest der italienischen Meringue hinzu und mischen Sie mit einer Teigkarte oder einem Spatel (das ist das Macaronage).
10. Der Teig muss gelockert werden, damit er homogen und geschmeidig ist, aber auf keinen Fall flüssig; er sollte einen Band bilden.
11. Geben Sie die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie die Schalen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
12. Bestäuben Sie sie anschließend mit Kakaopulver durch ein Sieb.
13. 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. 14. 15-20 Minuten), backen Sie die Schalen im auf 145°C vorgeheizten Ofen für 12 bis 14 Minuten (die Ofentemperatur und die Backzeit sind Richtwerte, Sie werden wahrscheinlich ein oder zwei Versuche benötigen, 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. Wasserbad.

17. Bringen Sie das Passionsfruchtpüree zum Kochen und gießen Sie es dann dreimal auf die geschmolzene Schokolade, während Sie bei jedem Hinzufügen gut mit einem Spatel rühren.
18. Sie sollten eine glatte und glänzende Ganache erhalten (Sie können sie mit einem Stabmixer erneut glatt rühren, aber das ist nicht zwingend erforderlich).
19. Stellen Sie die Ganache für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, damit sie fest wird.
20. Montage: Ordnen Sie Ihre Macaron-Schalen paarweise an.
21. Geben Sie Ihre Mogador-Ganache in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und füllen Sie die Hälfte der Schalen und schließen Sie sie.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com