

Himbeer- und Passionsfrucht-Macarons

Ingrédients

- 25g Eiweiß (1)
- 25g Eiweiß (2)
- 68g Puderzucker
- 68g Mandelpulver
- 17g Wasser
- 68g Kristallzucker
- 90g Passionsfruchtpüree Typ Capfruit
- 100g Valrhona Inspiration Passion
- 75g weiße Schokolade

Préparation

1. Um von klassischen Macarons abzuweichen, habe ich mich entschieden, größere im Stil von Einzelportion-Desserts herzustellen, gefüllt mit frischen Himbeeren und einer Ganache aus Passionsfruchtpüree/Inspiration Passion/weißer Schokolade.
2. Was die Macarons betrifft, gibt es keine Änderung im Rezept, es ist immer noch dasselbe; ich habe nur größere Schalen gespritzt und eine sehr cremige Ganache gemacht, um einen leicht flüssigen Kern zu haben.
3. Diese großen Macarons sind super frisch und leicht, ein wirklich gutes Dessert, um eine Mahlzeit zu beenden, besonders bei den aktuellen Temperaturen ;-). So, das wisst ihr alles, auf geht's zu den Spritzbeuteln!
4. Farbstoff hinzu und mischen gut.
5. Dann bereiten Sie die italienische Meringue vor: Bereiten Sie einen Sirup mit dem Wasser und dem Kristallzucker vor.
6. Wenn es 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 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.
9. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie den Rest der italienischen Meringue hinzu und mischen mit einem Teigschaber oder Spatel (das ist das Makronage).
10. Man muss den Teig lockern, damit er homogen und geschmeidig ist, jedoch auf keinen Fall flüssig; er sollte ein Band formen.
11. Füllen Sie die Macaron-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse und spritzen Sie die Schalen (mit dieser Menge sollten Sie große Schalen machen können) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
12. Ich habe hier das Spritzbeutel-Set von Mastrad verwendet, das ich für das Spritzen der Macarons und der Füllung sehr praktisch fand.
13. Das Set besteht aus zwei wiederverwendbaren Silikon-Spritzbeuteln (ich verwende normalerweise Einwegbeutel, aber es ist immer praktisch, wiederverwendbare zu haben, und es ermöglicht, weniger Abfall zu produzieren, wenn man oft backt ;-)) und außerdem lassen sie sich sehr leicht reinigen), verschiedenen Düsen, einer kleinen Bürste zur Reinigung sowie einem Verschluss und einer Klammer, die es ermöglichen, die Düse zu verschließen, wenn man nicht alles verbraucht hat, was ich sehr gut durchdacht fand.
14. Das Set beinhaltet auch einen "Taschenhalter" (siehe Fotos), der das Befüllen des Beutels super einfach macht.
15. Schließlich schrauben sich die Düsen auf die Beutel, was es ermöglicht, die Düse zu wechseln, wenn man zwei (oder mehr) verschiedene Spritzvorgänge mit derselben Zubereitung benötigt.

16. Es war meine erste Verwendung dieses Sets, und auch wenn ich weiterhin Einwegbeutel für einige sehr klebrige Zubereitungen verwenden werde, die nicht leicht zu reinigen sind, finde ich, dass dieses wiederverwendbare System eine tolle Idee ist, um den Kauf und das Wegwerfen von Taschen zu reduzieren sowie den Düsentausch zu erleichtern, wenn der Beutel bereits gefüllt ist.
17. Lassen Sie sie 15 bis 20 Minuten trocknen (Sie sollten mit dem Finger darauf drücken können, ohne dass der Teig klebt), dann schieben Sie das Blech in den auf 145°C Umluft vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten (die Ofentemperatur und die Backzeit sind Richtwerte, Sie müssen sich an Ihren Ofen anpassen).
18. Sobald die Schalen gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier lösen.
19. Ganache zu erhalten.
20. Stellen Sie die Ganache kühl, damit sie fest wird.
21. *Diese Ganache wird nie sehr fest sein, sie bleibt weich, das ist beabsichtigt, aber wenn Sie eine Ganache wünschen, die für das eine oder andere Rezept besser hält, müssen Sie die Proportionen von Schokolade und Fruchtpüree ändern: Geben Sie mehr Schokolade/Inspiration und weniger Passionsfruchtpüree hinzu.
22. Zusammensetzung: QS Himbeeren (8 bis 10 pro Macaron, etwa) Platzieren Sie die ganzen Himbeeren auf die Hälfte der Macaron-Schalen, dann spritzen Sie die Passionsfrucht-Ganache in die Mitte.
23. Schließen Sie mit den restlichen Schalen, dann dekorieren Sie mit etwas Ganache und halben Himbeeren.
24. Stellen Sie sie für ein paar Stunden kühl, dann genießen Sie es!