

Himbeer-Macarons (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55 g Eiweiß (1)
- 55 g Eiweiß (2)
- 150 g Kristallzucker
- 35 g Wasser
- 150 g Mandelpulver
- 150 g Puderzucker
- 200 g Himbeeren
- 120 g Kristallzucker
- 4 g NH-Pektin
- 20 g Zitronensaft

Préparation

1. Heute ein neues Rezept für Macarons (Urlaubserinnerungen), diesmal mit Himbeeren.
2. Ich habe mich erneut an einem Rezept von Pierre Hermé orientiert und mich bei der Wahl zwischen einem Rezept für weiße Schokoladenganache – Himbeere und einem Himbeerkompott für die zweite Option entschieden, da ich die Intensität der Frucht erhalten wollte :-) Für diejenigen, die wie ich mit Macarons anfangen, ist der beste Rat, den ich Ihnen geben kann, Tests durchzuführen, insbesondere bezüglich der Temperatur Ihres Ofens.
3. Aber neben dem Ofen gibt es viele Faktoren, die bei der Zubereitung von Macarons eine Rolle spielen, wie die Umgebungstemperatur oder die Luftfeuchtigkeit, ganz zu schweigen natürlich von der Qualität der Zutaten.
4. Schließlich habe ich, wie wohl jeder vor mir, die Frage der französischen oder italienischen Meringue für Macarons untersucht.
5. Ich habe mich für letztere entschieden, da sie anscheinend glattere und glänzendere Macarons und widerstandsfähigere Schalen ergibt.
6. Kühlschrank aufzubewahren.
7. Da ich nicht bei mir zu Hause war, um diese Macarons zuzubereiten, habe ich diesen Schritt erst am Vortag der Zubereitung gemacht, aber zögern Sie nicht, sich etwas früher darauf vorzubereiten, wenn es Ihnen möglich ist!
8. Beginnen Sie damit, das Mandelpulver und den Puderzucker zu sieben.
9. Bereiten Sie separat den Zuckersirup zu: Wasser und Kristallzucker kochen.
10. Eiweiß (1) aufzuschlagen, bis sie schaumig, aber nicht vollständig fest sind.
11. Wenn der Sirup 121 °C erreicht, gießen Sie ihn auf das Eiweiß, während Sie weiterschlagen.
12. Schlagen Sie Ihr italienisches Baiser weiter, bis es abgekühlt ist (es sollte glatt, glänzend und einen schönen Spitzenvogel bilden).
13. Puderzucker.
14. Fügen Sie dann sanft Ihr Farbmittel, falls gewünscht (Sie können die Farbe stark betonen, da sie dazu neigt, während des Kochens etwas an Intensität zu verlieren), und das italienische Baiser zu Ihrer Mischung hinzu.
15. Der erhaltene Teig sollte glatt und glänzend sein.
16. An diesem Punkt hatte ich ein kleines Problem, vielleicht aufgrund der Hitze während der Zubereitung dieser Macarons: Ich hatte noch nicht das gesamte italienische Baiser hinzugefügt, aber mein Teig war schon sehr glatt und bildete bereits ein Band.
17. Ich entschied mich daher, den Rest des Baisers nicht hinzuzufügen, aus Angst, einen zu flüssigen Teig zu

bekommen.

18. Das war mein erster Versuch mit Macarons, ich werde dieses Rezept bei kühlerem Wetter erneut ausprobieren müssen, um zu sehen, ob das Problem dort lag.

19. Sie können dann Ihren Macarons-Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle geben und Ihre Macarons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

20. Zum Backen habe ich viel Unterschiedliches gelesen, persönlich habe ich meine Macarons bei 140 °C Umluft für 10 bis 12 Minuten gebacken.

21. Wenn Ihnen diese Backzeit nicht zusagt, müssen Sie Experimente machen, um die ideale Temperatur Ihres Ofens für das Backen von Macaron-Schalen zu finden.

22. Stabmixer zu pürieren.

23. Sobald die Himbeeren püriert sind, können Sie, wenn Sie möchten, das erhaltene Püree durch ein Sieb streichen, ich persönlich bevorzuge es, die Kerne und die Textur der Himbeere zu behalten.

24. Erhitzen Sie Ihr Püree, dann fügen Sie den gemischten Zucker und das Pektin hinzu.

25. Bringen Sie es zum Kochen und lassen Sie es einige Minuten kochen.

26. Vom Herd nehmen, den Zitronensaft hinzufügen und abkühlen lassen, bevor Sie Ihre Macarons füllen.

27. Zusammensetzen: Paare von Schalen formen und dann mit einem Spritzbeutel eine Schale jedes Paares mit Kompott füllen, dann den Macaron schließen und genießen!