

Kaffee-Macarons (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g Eiweiß (1)
- 55g Eiweiß (2)
- 150g Feinzucker
- 35g Wasser
- 150g Mandelpulver
- 150g Puderzucker
- 120g hochwertige weiße Schokolade (ideal ist Valrhona Ivoire)
- 100g flüssige Sahne
- 6g Kaffeepulver

Préparation

1. Diesen Sommer verbrachte ich ein paar Tage bei meinen Schwiegereltern, was die Gelegenheit für mich war, meine ersten Macarons à la Pierre Hermé, nach italienischer Art, zu machen.
2. Tatsächlich habe ich es bereits in einigen meiner Rezepte erwähnt, dass ich nur einen (sehr) alten Gasofen habe, also mit ungenauen Temperaturen und natürlich ohne Umluft.
3. Man kann also sagen, dass Macarons eine unmögliche Mission waren!
4. Kühlschrank aufzubewahren.
5. Da ich nicht zu Hause war, als ich diese Macarons machte, habe ich diesen Schritt erst am Tag vor der Zubereitung der Macarons gemacht, aber zögern Sie nicht, ein bisschen früher zu beginnen, wenn Sie können!
6. Beginnen Sie damit, das Mandelpulver und den Puderzucker zu sieben.
7. Bereiten Sie separat den Zuckersirup zu: Geben Sie das Wasser und den Feinzucker zum Kochen.
8. Eiweiß (1), bis sie schaumig, aber nicht vollständig fest sind.
9. Wenn der Sirup 121°C erreicht, gießen Sie ihn unter ständigem Schlagen über das Eiweiß.
10. Schlagen Sie Ihre italienische Meringue weiter, bis sie abgekühlt ist (sie sollte glatt, glänzend und ein schönes Vogelspitzchen bilden).
11. Puderzucker.
12. Fügen Sie dann vorsichtig die Lebensmittelfarbe hinzu, wenn gewünscht (Sie können die Farbe gut verstärken, da sie beim Backen dazu neigt, etwas an Intensität zu verlieren), und die italienische Meringue in Ihre Mischung einarbeiten.
13. Die erhaltene Masse sollte glatt und glänzend sein.
14. An diesem Punkt hatte ich eine kleine Schwierigkeit, vielleicht wegen der Hitze, als ich diese Macarons machte: Ich hatte noch nicht die gesamte italienische Meringue hinzugefügt, aber meine Masse war bereits glatt und bildete bereits ein Band.
15. Ich habe mich also entschieden, den Rest der Meringue nicht hinzuzufügen, aus Angst, dass die Masse zu flüssig wird.
16. Es war mein erster Versuch mit Macarons, ich werde dieses Rezept bei milderer Temperaturen erneut ausprobieren, um zu sehen, ob das Problem dort lag.
17. Sie können dann Ihre Macaron-Mischung in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle geben und Ihre Macarons auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech formen.
18. Beim Backen habe ich viele verschiedene Dinge gelesen, persönlich habe ich meine Macarons bei 140°C Umluft für 10 bis 12 Minuten gebacken.

19. Wenn Ihnen dieses Backen nicht zusagt, müssen Sie Tests machen, um die ideale Temperatur Ihres Ofens zu kennen, um Macaron-Schalen zu backen.
20. Mikrowelle.
21. Bringen Sie die flüssige Sahne mit dem Kaffeepulver zum Kochen.
22. Sobald die Sahne heiß ist, filtern Sie sie, um einige der Kaffeekörner zu entfernen, und gießen Sie sie dann über die weiße Schokolade, gut umrühren, um die Zubereitung zu homogenisieren.
23. Dann im Kühlschrank aufbewahren, bis sie verwendet wird.
24. Meine Kaffee-Ganache hat sich nicht vollständig verfestigt, daher waren die Macarons etwas schwierig zu füllen, besonders bei der Umgebungstemperatur.
25. Ganache zu haben.
26. Montage: Bilden Sie Paare von Macaron-Schalen.
27. Wenn Ihre Schalen wie meine nicht alle identisch sind, versuchen Sie, passende Paare zu bilden :-) Dann füllen Sie mit Hilfe eines Spritzbeutels eine Schale jedes Paares mit Ganache, schließen den Macaron und genießen Sie!