

Makarongoj speceraĵ panoj

Ingrédients

- 128g da pulvora sukero
- 128g da migdalpudro
- 47g da blankaj ovojn (1) je ambra temperaturo
- 47g da blankaj ovojn (2) je ambra temperaturo
- 32g da akvo
- 128g da sukero
- 65g da lakto
- 60g da likva kremo
- 30g da umoj
- 30g da sukero
- 12g da maizena
- 50g da butero
- 13g da mielo
- 75g da spica pano

Préparation

1. La monato de decembro, kaj kun i venas la tempo de la delikata oĝ de Kristnasko ;-) Kaj ar por mi la periodo de Kristnasko rimas kun kanelo, mi volis fari makaronojn kun kanelo kaj spica pano!
2. Do mi iomete parfumigis la elojn per kanelo, kaj mi faris mousseline kremon (kiel por miaj makaronoj kun krembruligita kremon) kun spica pano.
3. Trametuj la pulvoran sukeron kaj la migdalpudron, poste aldonu la blankajn ovojn (1) kaj la kanelon, miksan te bone.
4. Poste, preparu la italan merengon: preparu siro kun la akvo kaj la sukero.
5. Kiam i atingas 110°C, komencu bati la blankajn ovojn (2).
6. Kiam la siro atingas 118°C, ver u in en filmeto sur la blankajn ovojn kaj da rigu bati is vi ricevas brilan merengon.
7. Prenu la duonon de la itala merengo kaj ver u in en la unuan miksa on por malstre i in.
8. Kiam la miksa o estas homogenaj, aldonu la reston de la itala merengo miksan te per spatulo a ŝilikona spatulo (tio estas la makaronado).
9. Oni devas malstre i la paston por ke i estu homogenaj kaj mola, sed certe ne likva; i devas formi la rubandon.
10. Metu la makaronan miksa on en pipilon kun glata pipilo, poste pipu la elojn sur teleron kovritan per papero.
11. Persone mi lasas ilin sekigi anta ŝol meti ilin en la forno, sed kelkaj homoj ne faras tion kaj tio anka ŝfunkcias bone, do vi decidu ;-) Post kiam la krustigo fini is, mi pulvorizis la elojn per iom da kanelo.
12. Post kiam la pasto ne plu klebas kiam oni metas la fingron sur i (irka ŝ15-20 minutoj) tiam enforigu la elojn en la anta varmigitaj forno je 145°C dum 12 is 14 minutoj (la temperaturo de la forno kaj la kuirtempo estas donitaj kiel indikilo, vi ver ajne bezonos unu a ŝdu provo por trovi la ustan kombon e vi).
13. Post kiam la eloj estas kuiritaj, lasu ilin malvarmeti i anta ŝol forigi ilin de la papero.
14. Faru varmigi la lakton kaj la kremon kun la mielo.
15. Batetu la umojn kun la sukero kaj la maizena.
16. Ver u la varmigitan likva on sur la ovojn miksan te bone, poste metu ion en la kaserolon.

17. Faru densi i je malalta fajro miksante konstante, poste kiam la kremo sufi e densi is, forigu in en pladon kaj aldonu la spican panon en malgrandaj pecoj.
18. Miksu per immersa miksilo por havi glatan kremon, poste kovru in kaj lasu malvarmeti i.
19. Kiam la krempatisserie estas malvarmeta, batetu in (en la bolon de la robot' kun la batilo a ĉper elektrika batilo), poste aldonu progresive la molan buteron tran itan en malgrandaj pecoj dum da rante bati is vi ricevas bonan glatan kremon.
20. Metu in en pipilon kun glata pipilo kaj poste rezervu is la muntado.
21. Muntado: Pipu unu bulon de kremo kun spica pano sur la duonon de la eloj, poste fermu la makaronojn kun la alia duono de la eloj.
22. Via makaronoj estas pretaj!