

# Frambozaj makaronoj (Pierre Hermé)

## Ingrédients

- 55g da ovoblankoj (1)
- 55g da ovoblankoj (2)
- 150g da ŭstadensejo
- 35g da akvo
- 150g da migdala pulvo
- 150g da sukera pulvoro
- 200g da frambozoj
- 120g da ŭstadensejo
- 4g da pektino NH
- 20g da citrono suko

## Préparation

1. Hodia , nova recepto de makaronoj (memoro de ferioj), kun frambozo i-foje.
2. Mi denove bazis mian recepton sur tiu de Pierre Hermé, kaj havante la elekton inter recepto de blanka okolada ganache – frambozo kaj framboza kompoto, mi elektis la duan opcion, preferante konservi la intensecon de la frukto :-). Por tiuj, kiel mi, kiuj komencas kun makaronoj, la plej bona konsilo, kiun mi povas doni al vi, estas fari provojn, precipe pri la temperaturo de via forno.
3. Sed krom la forno, estas multaj elementoj kiuj gravas dum la preparado de makaronoj, kiel ambra temperaturo a humideco, sen menciigi kompreneble la kvaliton de la ingrediencoj.
4. Fine, kiel iuj anta mi mi pensas, mi partoprenis en la demando de makaronoj kun franca meringo a itala meringo.
5. Mi elektis i tiun lastan ar ajnas ke i donas pli glatajn kaj brilajn makaronojn, kaj pli rezistemajn kiojn.
6. Oni ofte konsilas apartigi la blankojn de la ovoŭflavoj plurajn tagojn anta e, kaj konservi la blankojn en hermetika skatolo en la fridujo.
7. Ne estante hejme por fari i tiujn makaronojn, mi faris i tiun paŭson nur anta la vespero de la preparado de makaronoj, sed ne hezitu fari tion iom pli frue se vi povas!
8. Komencu per kribado de la migdala pulvoro kaj la sukera pulvoro.
9. Aparte, preparu la sukursiropon: kuiru la akvon kaj la ŭstadensejon.
10. Kiam la temperaturo atingas 110°C, komencu bati la da ovoblankoj (1) is ili estas a maj sed ne tute firmigitaj.
11. Kiam la siropo atingas 121°C, verŭu in sur la blankojn da rigante bati.
12. Da rigu bati vian italan meringon is i malvarmi as ( i devas esti glata, brila, kaj formi bonan birdan bekono).
13. Miksu la da ovoblankoj (2) kun la migdala kaj sukera pulvoro.
14. Poste, delikate aldonu vian kolorigaŭson se dezirate (vi povas akcenti la koloron bone ar i kutime perdas iom da intenseco dum la kuirado) kaj la italan meringon al via miksa o.
15. La pasto akirita devas esti glata kaj brila.
16. En i tiu paŭso, mi havis kelkajn malfacilaĵojn, eble pro la varmego dum la preparado de i tiuj makaronoj: mi ne ankora aldonis la tutan italan meringon, sed mia pasto jam estis glata kaj jam formis ribon.
17. Mi do decidis ne aldoni la reston de la meringo, timante ke mi havos tro likva paston.
18. i estis mia unua provo de makaronoj, mi devos provi i tiun recepton denove je pli favoraj temperaturoj por vidi u la problemojn estis tie.

19. Vi povas poste meti vian makaronan miksa on en paston inajloron kun glata pipo, kaj aran i viajn makaronojn sur telero tegita per bakpapero.
20. e la kuirado, mi legis multe da malsamaj aferoj, persone mi kuiris miajn makaronojn je 140°C alta on dum 10 is 12 minutoj.
21. Se i tiu kuirado ne pla as al vi, vi devos fari provojn por determini la idealan temperaturon de via forno por kuiri makaronajn ko ojn.
22. Komencu per muelado de la frambozoj kun plon miksilo.
23. Unufoje la frambozoj miksitaj, se vi deziras, vi povas pasigi la kuglon tra kribro, mi persone preferas konservi la semojn kaj la teksturon de la frambozo.
24. Hejtigu vian kuglon, poste aldoni la ustadensejon kaj la miksitajn pektinon.
25. Portu al boli o, kaj lasu kuiri dum kelkaj minutoj.
26. Krom la varmo, aldonu la citronon suko, poste lasu malvarmi i anta ol plenigi viajn makaronojn.
27. Muntado : Formu parojn de ko oj, poste, uzante paston inajloron, plenigu unu ko on de iu paro kun kompoto, poste fermu la makaronon, kaj uu!