

Macarons con jarabe de arce

Ingrédients

- 128g de azúcar glas
- 128g de harina de almendra
- 47g de claras de huevo (1)
- 47g de claras de huevo (2)
- 32g de agua
- 128g de azúcar granulada
- 3g de gelatina
- 112g de crema líquida entera
- 90g de azúcar de arce
- 165g de mascarpone

Préparation

1. Para realizar uno de mis troncos de Navidad, había comprado azúcar de arce y tenía ganas de usarlo para una nueva receta.
2. Así que decidí hacer una crema para rellenar macarons, mezclando este azúcar de arce con crema líquida y mascarpone.
3. Si solo tienes jarabe de arce y no azúcar, creo que es posible hacer este relleno, pero haciendo algunos ajustes para obtener una buena textura.
4. Para la cáscara, tomé la receta de Pierre Hermé, se trata aquí de macarons con merengue italiano.
5. Tamiza el azúcar glas y la harina de almendras, luego añade las claras de huevo (1) mezclando bien.
6. A continuación, prepara el merengue italiano: prepara un jarabe con el agua y el azúcar granulada.
7. Cuando alcance los 110°C, comienza a batir las claras de huevo (2).
8. Cuando el jarabe esté a 118°C, viértelo en un hilo sobre las claras de huevo y continúa batiendo hasta obtener un merengue brillante.
9. Toma la mitad del merengue italiano y viértelo en la primera mezcla para aflojarla, añadiendo el colorante si lo deseas.
10. Cuando la mezcla sea homogénea, añade el resto del merengue italiano mezclando con una espátula o una lengua de silicona (esto es el macaronado).
11. Hay que aflojar la masa para que sea homogénea y suave, pero sobre todo no líquida; debe formar una cinta.
12. Pon la masa de macarons en una manga pastelera con una boquilla lisa, luego forma las cáscaras sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
13. Personalmente, las dejo secar antes de hornearlas, pero algunas personas no lo hacen y también funciona bien, así que tú decides ;-). Una vez que la masa ya no se pega al tocarla (aproximadamente 15-20 minutos), hornea las cáscaras en el horno precalentado a 145°C durante 12 a 14 minutos (la temperatura del horno y el tiempo de cocción son indicativos, seguramente necesitarás uno o dos intentos para encontrar la combinación adecuada en tu casa).
14. Una vez que las cáscaras estén cocidas, déjalas enfriar antes de despegarlas del papel sulfurizado.
15. Pon las hojas de gelatina a ablandar en agua fría.
16. Calienta 35- de crema líquida, luego disuelve la gelatina en ella.
17. Por separado, monta el resto de la crema líquida a punto de nieve, añadiendo poco a poco el mascarpone y el azúcar de arce.

18. Luego, añade la crema mezclada con la gelatina.
19. Coloca la crema obtenida en el refrigerador durante al menos 2h.
20. Montaje: Saca la crema de arce del refrigerador.
21. Tiene una textura un poco espumosa, bátela un poco para obtener una textura más cremosa y luego colócala en una manga pastelera.
22. Rellena la mitad de las cáscaras con la crema de arce, luego ciérralas con la segunda cáscara.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com