

Macarones de frambuesa (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g de claras de huevo (1)
- 55g de claras de huevo (2)
- 150g de azúcar granulada
- 35g de agua
- 150g de almendra molida
- 150g de azúcar glas
- 200g de frambuesas
- 120g de azúcar
- 4g de pectina NH
- 20g de jugo de limón

Préparation

1. Hoy, una nueva receta de macarons (recuerdo de vacaciones), de frambuesa esta vez.
2. Me basé nuevamente en una receta de Pierre Hermé, y al tener la opción entre una receta de ganache de chocolate blanco - frambuesa y una compota de frambuesa, elegí la segunda opción, prefiriendo mantener la intensidad de la fruta :-). Para aquellos, como yo, que empiezan con los macarons, el mejor consejo que puedo darles es hacer pruebas, en particular en el nivel de la temperatura de su horno.
3. Pero además del horno, hay muchos elementos que intervienen durante la preparación de los macarons, como la temperatura ambiente o la humedad, sin mencionar por supuesto la calidad de los ingredientes.
4. Finalmente, como todos antes que yo, creo, me centré en la cuestión de los macarons con merengue francés o con merengue italiano.
5. Elegí este último porque parece que da macarons más lisos y brillantes, y con conchas más firmes.
6. A menudo se aconseja separar las claras de las yemas de huevo varios días de antemano, y conservar las claras en un recipiente hermético en el refrigerador.
7. Al no estar en casa para hacer estos macarons, hice este paso solo la víspera de la realización de los macarons, pero no dudes en adelantarte un poco si puedes!
8. Comienza por tamizar la almendra molida y el azúcar glas.
9. Por separado, prepara el jarabe de azúcar: pon a cocer el agua y el azúcar granulada.
10. Cuando la temperatura alcance los 110°C, comienza a batir los de claras de huevo (1) hasta que estén espumosas pero no completamente firmes.
11. Cuando el jarabe alcance los 121°C, viértelo sobre las claras mientras continuas batiendo.
12. Sigue batiendo tu merengue italiano hasta que se enfríe (debe ser liso, brillante, y formar un bonito pico de pájaro).
13. Mezcla los de claras de huevo (2) con las almendras molidas y el azúcar glas.
14. Luego, incorpore cuidadosamente su colorante si lo desea (puede acentuar bien el color ya que tiende a perder un poco de intensidad durante la cocción) y el merengue italiano a su mezcla.
15. La masa obtenida debe ser lisa y brillante.
16. En esta etapa, tuve una pequeña dificultad, tal vez debido al calor en el momento de la realización de estos macarons: aún no había agregado todo el merengue italiano, pero mi masa ya estaba bien lisa y ya formaba una cinta.
17. Entonces decidí no agregar el resto del merengue, por temor a tener una masa demasiado líquida.
18. Fue mi primer intento de macaron, tendré que probar nuevamente esta receta en temperaturas más

agradables para ver si el problema estaba allí.

19. Luego puede poner su mezcla de macarons en una bolsa de pastelería equipada con una boquilla lisa y formar sus macarons en una bandeja cubierta con papel pergamino.

20. En cuanto a la cocción, había leído muchas cosas diferentes, personalmente cociné mis macarons a 140°C con calor circular durante 10 a 12 minutos.

21. Si esta cocción no le conviene, tendrá que hacer pruebas para saber la temperatura ideal de su horno para cocinar conchas de macaron.

22. Comienza por triturar las frambuesas con una batidora de inmersión.

23. Una vez trituradas las frambuesas, si lo desea, puede pasar el coulis obtenido por un tamiz, personalmente prefiero mantener las semillas y la textura de la frambuesa.

24. Calienta su coulis, luego añade el azúcar y la pectina mezclados.

25. Llevar a ebullición, y dejar cocer durante unos minutos.

26. Fuera del fuego, añade el jugo de limón, luego deja enfriar antes de rellenar tus macarons.

27. Montaje: Forma pares de conchas, luego, con una bolsa de pastelería, rellena una concha de cada par con compota, luego cierra el macaron y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com