

Macarons de café (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
- 120g de chocolate blanco de buena calidad (lo ideal siendo el Ivoire de Valrhona)
- 100g de crema líquida entera
- 6g de café en polvo

Préparation

1. Este verano, pasé algunos días en casa de mis suegros, lo cual fue la ocasión para mí de realizar mis primeros macarons al estilo Pierre Hermé, con merengue italiano.
2. De hecho, ya debí haber mencionado en algunas de mis recetas que solo dispongo en casa de un (muy) viejo horno de gas, por lo que las temperaturas son aproximadas y, por supuesto, no tiene calor ventilado.
3. ¡Es decir que los macarons eran misión imposible!
4. A menudo se aconseja separar las claras de las yemas de huevo varios días antes, y conservar las claras en un recipiente hermético en el refrigerador.
5. No estando en mi casa para hacer estos macarons, hice este paso solo la víspera de la realización de los macarons, ¡pero no duden en hacerlo con un poco de anticipación si pueden!
6. Comiencen por tamizar la almendra molida y el azúcar glas.
7. Aparte, preparen el almíbar de azúcar: pongan a cocer el agua y el azúcar granulada.
8. Cuando la temperatura alcance los 110°C, comiencen a batir los de claras de huevo (1) hasta que estén espumosas pero no completamente firmes.
9. Cuando el almíbar alcance los 121°C, viértanlo sobre las claras mientras continúan batiendo.
10. Continúen batiendo su merengue italiano hasta que se enfríe (debe ser suave, brillante y formar un pico de pájaro).
11. Mezclen los de claras de huevo (2) con el polvo de almendras y el azúcar glas.
12. Luego, incorporen delicadamente el colorante si lo desean (pueden intensificar bien el color ya que tienden a perder un poco de intensidad durante la cocción) y el merengue italiano a su mezcla.
13. La masa obtenida debe ser suave y brillante.
14. En esta etapa, encontré una pequeña dificultad, tal vez debido al calor al momento de realizar estos macarons: aún no había agregado todo el merengue italiano, pero mi masa ya estaba bastante suave y ya formaba una cinta.
15. Así que decidí no agregar el resto del merengue, por miedo a tener una masa demasiado líquida.
16. Fue mi primer intento de macaron, tendré que probar esta receta nuevamente en temperaturas más templadas para ver si el problema estaba ahí.
17. Pueden luego colocar su mezcla de macarons en una manga pastelera con una boquilla lisa, y moldear sus macarons en una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
18. En cuanto a la cocción, había leído muchas cosas diferentes, personalmente cocí mis macarons a 140°C con calor ventilado durante 10 a 12 minutos.

19. Si esta cocción no les conviene, tendrán que hacer pruebas para saber la temperatura ideal de su horno para hacer conchas de macaron.
20. Fundan el chocolate a baño maría o en el microondas.
21. Lleven a ebullición la crema líquida con el café en polvo.
22. Una vez caliente la crema, cuélenla para retirar parte de los granos de café, luego viértanla sobre el chocolate blanco batiendo bien para homogeneizar la preparación.
23. Resérvenla luego en el refrigerador hasta su uso.
24. Mi ganache de café no se solidificó por completo, por lo que los macarons fueron un poco difíciles de rellenar, especialmente con la temperatura ambiente.
25. La próxima vez, tal vez añada un poco más de chocolate (incluso si es necesario compensando con añadir de café en la crema) para tener una ganache un poco más sólida y fácil de manejar.
26. Montaje: Formen dúos de conchas de macarons.
27. Si como yo sus conchas no son todas idénticas, intenten formar parejas que se combinen :-) Luego, con la ayuda de una manga pastelera, rellenen una concha de cada pareja con ganache, luego cierren el macaron, ¡y disfruten!