

Piparkakkumacarons

Ingrédients

- 128g tomusokeria
- 128g mantelijauhetta
- 47g kananmunan valkuaisista (1) huoneenlämmössä
- 47g kananmunan valkuaisista (2) huoneenlämmössä
- 32g vettä
- 128g sokeria
- 65g maitoa
- 60g kermaa
- 30g kananmunankeltuaisia
- 30g sokeria
- 12g maissitärkkelystä
- 50g voita
- 13g hunajaa
- 75g piparkakkua

Préparation

1. Joulukuun kuukausi tuo mukanaan joulun herkkujen ajan ;-). Ja koska jouluaika minulle tarkoittaa kanelia, halusin tehdä kanelimacaroneja ja piparkakkua!
2. Olen siis hieman maustanut kuoret kanelilla ja tehnyt mousseline-kermaa (kuten kermavaahtoni) piparkakusta.
3. Siivilöi tomusokeri ja mantelijauhe, lisää sitten kananmunan valkuaiset (1) ja kaneli sekoittaen hyvin.
4. Valmista sitten italialainen marengi: keitä siirappi vedestä ja sokerista.
5. Kun se saavuttaa 110°C, ala vatkata kananmunan valkuaisia (2).
6. Kun siirappi on 118°C, kaada se ohuena nauhana kananmunan valkuaisien päälle ja jatka vatkaamista, kunnes saat kiiltävän marengin.
7. Ota puolet italialaisesta marengista ja kaada se ensimmäiseen seokseen, jotta se löystyy.
8. Kun seos on homogeeninen, lisää loput italialaisesta marengista sekoittaen lastalla tai kumilastalla (tämä on macaronage).
9. Taikina on löysennettävä, jotta se on homogeeninen ja joustava, mutta ei liian juokseva; sen on muodostettava nauha.
10. Siirrä macaron-taikina pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, ja pursota kuoret leivinpaperilla vuoratulle pellille.
11. Itse annan niiden kuivua ennen paistamista, mutta jotkut eivät tee niin, ja se toimii myös hyvin, joten valinta on teidän ;-). Kun kuorinta on valmis, ripottelin kuoret hieman kanelilla.
12. Kun taikina ei enää tartu sormeen (noin 15-20 minuuttia), paista kuoret esilämmitetyssä uunissa 145°C:ssa 12-14 minuuttia (uunin lämpötila ja paistoaika ovat suuntaa-antavia, saatat tarvita yhden tai kaksi kokeilua löytääksesi oikean yhdistelmän kotona).
13. Kun kuoret ovat kypsiä, anna niiden jäähtyä ennen kuin irrotat ne leivinpaperista.
14. Kuumenna maito ja kerma hunajan kanssa.
15. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin ja maissitärkkelyksen kanssa.
16. Kaada kuuma neste munien päälle sekoittaen hyvin ja kaada sitten kaikki takaisin kattilaan.
17. Anna paksuuntua miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen, ja kun kerma on tarpeeksi paksua, siirrä se astiaan ja lisää piparkakku pieninä paloina.

18. Sekoita sauvasekoittimella saadaksesi sileän kerma, peitä kelmulla ja anna jäähtyä.
19. Kun kerma on jäähtynyt, vatkaa se (vatkaimella tai sähkövatkaimella), ja lisää sitten vähitellen pehmeä voi pieninä paloina jatkaen vatkaamista, kunnes saat hyvin sileän kerma.
20. Siirrä se pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, ja varaa se kokoamista varten.
21. Kokoaminen: Pursota piparkakkukerma kuoren puolikkaalle ja sulje macaronit toisella puolikkaalla.
22. Macaronisi ovat valmiit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com