

Vaahterasiirappimacarons

Ingrédients

- 128g tomusokeria
- 128g mantelijauhetta
- 47g kananmunanvalkuaista (1)
- 47g kananmunanvalkuaista (2)
- 32g vettä
- 128g sokeria
- 3g liivatetta
- 112g täysmaitoa
- 90g vaahterasiirappia
- 165g mascarponea

Préparation

1. Jotta voisin valmistaa yhden joulupullistani, olin ostanut vaahterasiirappia, ja halusin käyttää sitä uuteen reseptiin.
2. Päätin siis tehdä siitä kermaa macaronsien täytteeksi sekoittamalla tätä vaahterasiirappia vispikerman ja mascarponeen.
3. Jos sinulla on vain vaahterasiirappia eikä sokeria, uskon, että tämän täytteen valmistaminen on mahdollista, mutta joitakin säätöjä on tehtävä hyvän koostumuksen saavuttamiseksi.
4. Kuoria varten käytin Pierre Hermén reseptiä, tässä on kyse italialaisista marengista.
5. Siivilöi tomusokeri ja mantelijauhe, lisää sitten kananmunanvalkuaiset (1) ja sekoita hyvin.
6. Valmista sitten italialainen marenki: keitä siirappi vedestä ja sokerista.
7. Kun se saavuttaa 110°C, ala vatkata kananmunanvalkuaisia (2).
8. Kun siirappi on 118°C, kaada se ohuena nauhana kananmunanvalkuaisten päälle ja jatka vatkaamista, kunnes saat kiiltävän marengin.
9. Ota puolet italialaisesta marengista ja kaada se ensimmäiseen seokseen, jotta se löystyy, lisää väriainetta, jos haluat.
10. Kun seos on homogeeninen, lisää loput italialaisesta marengista sekoittaen lastalla tai silikonilastalla (tämä on macaronage).
11. Taikina on löysennettävä, jotta se on homogeeninen ja joustava, mutta ei missään nimessä nestemäinen; sen on muodostettava nauha.
12. Laita macarons-taikina pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, ja pursota kuoret leivinpaperilla vuoratulle pellille.
13. Itse annan niiden kuivua ennen paistamista, mutta jotkut eivät tee niin, ja se toimii myös hyvin, joten voit päättää itse ;-) Kun taikina ei enää tartu sormeen (noin 15-20 minuuttia), paista kuoria esilämmitetyssä uunissa 145°C:ssa 12-14 minuuttia (uunin lämpötila ja paistoaika ovat suuntaa-antavia, saatat tarvita yhden tai kaksi kokeilua löytääksesi oikean yhdistelmän kotonasi).
14. Kun kuoret ovat kypsiä, anna niiden jäähtyä ennen kuin irrotat ne leivinpaperista.
15. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä.
16. Kuumenna 35- kermaa ja sulata liivate siihen.
17. Toisessa astiassa vatkaa loput kermasta kuohkeaksi lisäämällä vähitellen mascarpone ja vaahterasiirappi.
18. Lisää sitten kerma, joka on sekoitettu liivanteen kanssa.

19. Siirrä näin saatu kerma jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.
20. Kokoaminen: Ota vaahterakerma jääkaapista.
21. Se on hieman vaahtoavaa, vatkaa sitä hieman saadaksesi kermaisemman koostumuksen ja siirrä se pursotuspussiin.
22. Täytä puolet kuorista vaahterakermalla ja sulje ne toisella kuorella.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com