

Vadelma-macarons (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g kananmunan valkuaista (1)
- 55g kananmunan valkuaista (2)
- 150g sokeria
- 35g vettä
- 150g mantelijauhetta
- 150g tomusokeria
- 200g vadelmia
- 120g sokeria
- 4g pektiniä NH
- 20g sitruunamehua

Préparation

1. Tänään on uusi resepti macaroneille (lomamuisto), tällä kertaa vadelmalla.
2. Perustin jälleen reseptin Pierre Herméen, ja valinnan ollessa valkoisen suklaan – vadelman ganachen ja vadelmakastikkeen välillä, valitsin jälkimmäisen vaihtoehdon, koska halusin säilyttää hedelmän intensiivisyyden :-) Niille, kuten minulle, jotka aloittavat macaroneilla, paras neuvo, jonka voin antaa, on tehdä kokeita, erityisesti uunin lämpötilan suhteen.
3. Mutta uunin lisäksi on monia tekijöitä, jotka vaikuttavat macaroneiden valmistukseen, kuten huoneen lämpötila tai kosteus, puhumattakaan tietenkään raaka-aineiden laadusta.
4. Lopuksi, kuten kaikki ennen minua ajattelen, olen pohtinut ranskalaisten tai italialaisten marenkien macaroneita.
5. Valitsin jälkimmäisen, koska näyttää siltä, että se antaa sileämpiä ja kiiltävämpiä macaroneita sekä kestävämpiä kuoria.
6. On usein suositeltavaa erottaa valkuaiset keltuaisista useita päiviä etukäteen ja säilyttää valkuaiset tiiviissä astiassa jääkaapissa.
7. Koska en ollut kotona valmistamassa näitä macaroneita, tein tämän vaiheen vain edellisenä päivänä, mutta älä epäröi aloittaa hieman etukäteen, jos voit!
8. Aloita siivilöimällä mantelijauhe ja tomusokeri.
9. Erikseen, valmista sokerisiirappi: keitä vettä ja sokeria.
10. Kun lämpötila saavuttaa 110°C, aloita kananmunan valkuaisten (1) vatkaaminen, kunnes ne ovat vaahtoavia mutta eivät täysin kovia.
11. Kun siirappi saavuttaa 121°C, kaada se valkuaisten päälle jatkaen vatkaamista.
12. Jatka italialaisen marengin vatkaamista, kunnes se jäähtyy (sen tulee olla sileää, kiiltävää ja muodostaa kauniin linnun nokan).
13. Sekoita kananmunan valkuaista (2) mantelijauheen ja tomusokerin kanssa.
14. Lisää sitten varovasti väriainetta, jos haluat (voit korostaa väriä, koska ne yleensä menettävät hieman intensiivisyyttä paistettaessa) ja italialainen marenki seokseesi.
15. Saadun taikinan tulee olla sileää ja kiiltävää.
16. Tässä vaiheessa kohtasin pienen vaikeuden, ehkä lämmön vuoksi näiden macaroneiden valmistuksen aikana: en ollut vielä lisännyt koko italialaista marenkia, mutta taikinani oli jo hyvin sileää ja muodosti jo nauhan.
17. Päätin siis olla lisäämättä loput marengista, peläten että taikina olisi liian juoksevaa.

18. Tämä oli ensimmäinen kokeiluni macaronin kanssa, joten minun on kokeiltava tätä reseptiä uudelleen suotuisammissa lämpötiloissa nähdäkseni, oliko ongelma siinä.
19. Voit sitten laittaa macaron-taikinasi pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, ja muotoilla macaroneita leivinpaperilla vuoratulle pellille.
20. Paistamisen osalta olin lukenut paljon erilaisia asioita, henkilökohtaisesti paistoin macaroneitani 140°C kiertoilmassa 10-12 minuuttia.
21. Jos tämä paisto ei sovi sinulle, sinun on tehtävä kokeita selvittääksesi uunisi ihanteellinen lämpötila macaronin kuorien paistamiseen.
22. Aloita soseuttamalla vadelmat sauvasekoittimella.
23. Kun vadelmat on soseutettu, voit halutessasi siivilöidä saadun kastikkeen, mutta henkilökohtaisesti pidän siemenistä ja vadelman koostumuksesta.
24. Kuumenna kastiketta, lisää sitten sokeri ja sekoitettu pektini.
25. Kiehauta ja anna kypsyä muutama minuutti.
26. Ota pois lämmöltä, lisää sitruunamehu ja anna jäähtyä ennen kuin täytät macaroneita.
27. Kokoaminen: Muodosta kuorista pareja, sitten, käyttäen pursotuspussia, täytä jokaisen parin kuori kastikkeella, sulje sitten macaron ja nauti!