

Málna makaron (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g tojásfehérje (1)
- 55g tojásfehérje (2)
- 150g kristálycukor
- 35g víz
- 150g mandulaliszt
- 150g porcukor
- 200g málna
- 120g porcukor
- 4g NH pektin
- 20g citromlé

Préparation

1. Ma aujourd'hui, egy új recept a macarons (nyaralás emléke), ezúttal málnával.
2. Ismét Pierre Hermé receptjére alapozva dolgoztam, és a fehér csokoládé - málna ganache recept és a málnalekvár között választva, az utóbbit választottam, mert jobban szerettem volna meg rizni a gyümölcs intenzitását :-). Azok számára, mint én, akik most kezdik a macarons készítését, a legjobb tanács, amit adhatok, az, hogy végezzenek teszteket, különösen a sütő hőmérséklete szempontjából.
3. De a sütőn kívül sok tényező is szerepet játszik a macarons elkészítésekor, mint a szobahőmérséklet vagy a páratartalom, nem is beszélve az összetevők minőségéről.
4. Végül, mint mindenki elítéltem, én is foglalkoztam a francia vagy olasz habcsókos macarons kérdésével.
5. Az utóbbit választottam, mert úgy tűnik, hogy simább és fényesebb macarons-t ad, és ellenállóbb héjakat.
6. Gyakran ajánlják, hogy a tojásfehérjéket több nappal előre válasszuk el a tojássárgájától, és a fehérjéket légmentesen záródó dobozban tároljuk a hűtőszekrényben.
7. Mivel nem voltam otthon, hogy elkészítsem ezeket a macarons-t, ezt a lépést csak a macarons elkészítése előtt napon végeztem el, de ne habozzon, hogy előre tervezzon, ha tud!
8. Először is, szitálja át a mandulalisztet és a porcukrot.
9. Másik edényben készítse elő a cukorszirupot: főzze a vizet és a kristálycukrot.
10. Amikor a hőmérséklet eléri a 110°C-ot, kezdje el felverni a tojásfehérjét (1), amíg habos nem lesz, de még nem teljesen kemény.
11. Amikor a szirup eléri a 121°C-ot, öntse a tojásfehérjére, miközben folytatja a verést.
12. Folytassa az olasz habverés verését, amíg lehűl (sima, fényes kell legyen, és szép madárca formát kell alkotnia).
13. Keverje össze a tojásfehérjét (2) a mandulaliszttel és a porcukorral.
14. Ezután óvatosan adja hozzá a színezéket, ha szeretné (a színt jól kiemelheti, mert a sütés során hajlamosak egy kicsit elveszíteni az intenzitásból), és az olasz habot a keverékhez.
15. A kapott tésztának simának és fényesnek kell lennie.
16. Ezen a ponton egy kis nehézségbe ütköztem, talán a hőmérséklet miatt, amikor elkészítettem ezeket a macarons-t: még nem adtam hozzá az összes olasz habot, de a tésztám már sima volt, és már formált egy szalagot.
17. Ezért úgy döntöttem, hogy nem adom hozzá a maradék habot, attól tartva, hogy túl folyékony tésztát kapok.
18. Ez volt az első próbálkozásom a macarons készítésével, újra ki kell próbálnom ezt a receptet kedvezőbb hőmérsékleten, hogy lássam, ott volt-e a probléma.

19. Ezután helyezze a macaron tésztát egy sima cs résszel ellátott habzsákba, és formázza meg a macarons-t egy süt papírral bélelt tepsire.
20. A sütés során sok különböző dolgot olvastam, személy szerint 140°C-on, légkeveréses sütőben 10-12 percig sütöttem a macarons-t.
21. Ha ez a sütési hőmérséklet nem megfelel Önnek, tesztelnie kell, hogy mi a sütője ideális hőmérséklete a macaron héjak sütéséhez.
22. Kezdje a málnát botmixer segítségével pépesíteni.
23. Miután a málnát pépesítette, ha szeretné, átszűrheti a kapott pürét, de én személy szerint jobban szeretem megtartani a magokat és a málna textúráját.
24. Melegítse fel a pürét, majd adja hozzá a cukrot és a pektint, amelyeket előzőleg összekevert.
25. Forralja fel, és hagyja főzni néhány percig.
26. Levéve a tűzről, adja hozzá a citromlevet, majd hagyja lehűlni, mielőtt megtöltené a macarons-t.
27. Összeállítás: Formáljon pár héjat, majd egy habzsák segítségével töltsen meg az egyes párok egyik héját a lekvárral, majd zárja le a macaront, és élvezze!