

Macaron guacamole

Ingrédients

- 128g gula halus
- 128g tepung almond
- 47g putih telur (1) suhu ruangan
- 47g putih telur (2) suhu ruangan
- 32g air
- 128g gula pasir
- 2 buah alpukat matang
- 2 buah jeruk nipis

Préparation

1. Sekali ini tidak seperti biasanya, inilah resep asin.
2. atau hampir: makaron dengan guacamole!
3. Keuntungan dari makaron ini adalah Anda bisa membuatnya di saat-saat terakhir, berbeda dengan makaron pada umumnya.
4. Memang, lebih baik mengisinya tidak lama sebelum dikonsumsi, karena guacamole cenderung membuat kulitnya lembap dengan cepat.
5. Ayak gula halus dan tepung almond, lalu tambahkan putih telur (1) sambil diaduk rata.
6. Selanjutnya, siapkan meringue Italia: buat sirup dengan air dan gula pasir.
7. Saat mencapai 110°C, mulai kocok putih telur (2).
8. Saat sirup mencapai 118°C, tuang secara perlahan ke dalam putih telur dan lanjutkan mengocok hingga menjadi meringue yang mengkilap.
9. Ambil setengah meringue Italia dan tuangkan ke dalam campuran pertama untuk mengencerkannya, lalu tambahkan pewarna.
10. Saat campuran sudah homogen, tambahkan sisa meringue Italia sambil diaduk menggunakan spatula atau maryse (proses ini disebut macaronage).
11. Adonan harus dicampur rata dan lembut, tetapi jangan terlalu cair; harus membentuk pita.
12. Masukkan adonan makaron ke dalam kantong semprot yang dilengkapi dengan ujung halus, lalu semprotkan kulit makaron di atas loyang yang sudah dialasi kertas perkamen.
13. Secara pribadi, saya membiarkannya kering sebelum memasak, tetapi beberapa orang tidak dan hasilnya tetap baik, jadi terserah Anda ;-). Setelah adonan tidak lengket lagi saat disentuh (sekitar 15-20 menit), taburi kulit makaron dengan bumbu guacamole dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 145°C selama 12 hingga 14 menit (suhu oven dan waktu memasak hanya sebagai panduan, mungkin Anda membutuhkan satu atau dua kali percobaan untuk menemukan perpaduan yang pas di tempat Anda).
14. Setelah kulit makaron matang, biarkan dingin sebelum dikeluarkan dari kertas perkamen.
15. Guacamole: 2 buah alpukat matang Bumbu guacamole secukupnya 2 buah jeruk nipis Blender alpukat dengan jeruk nipis dan bumbu, lalu masukkan guacamole ke dalam kantong semprot yang dilengkapi dengan ujung halus.
16. Pemasangan: Susun kulit makaron dalam pasangan dua-dua.
17. Masukkan ganache ke dalam kantong semprot yang dilengkapi dengan ujung halus, lalu isi setengah bagian kulit makaron.
18. Coba lakukan langkah ini di saat terakhir, jika tidak makaron Anda bisa terlalu lembap.

