

Macaron roti jahe

Ingrédients

- 128g gula halus
- 128g tepung almond
- 47g putih telur (1) pada suhu ruangan
- 47g putih telur (2) pada suhu ruangan
- 32g air
- 128g gula pasir
- 65g susu
- 60g krim cair
- 30g kuning telur
- 30g gula
- 12g maizena
- 50g mentega
- 13g madu
- 75g roti rempah

Préparation

1. Bulan Desember, dan bersamanya datanglah waktu untuk makanan manis Natal ;-). Dan karena bagi saya periode Natal identik dengan kayu manis, saya ingin membuat macarons dengan kayu manis dan roti rempah!
2. Jadi saya sedikit memberi aroma pada cangkang dengan kayu manis, dan saya membuat krim mousseline (seperti untuk macarons krim brûlée saya) dengan roti rempah.
3. Ayak gula halus dan tepung almond, lalu tambahkan putih telur (1) dan kayu manis sambil mengaduk dengan baik.
4. Selanjutnya, siapkan meringue Italia: buat sirup dengan air dan gula pasir.
5. Ketika mencapai 110°C, mulai kocok putih telur (2).
6. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan secara perlahan ke atas putih telur dan terus kocok hingga mendapatkan meringue yang mengkilap.
7. Ambil setengah dari meringue Italia dan tuangkan ke dalam campuran pertama untuk melonggarkannya.
8. Ketika campuran sudah merata, tambahkan sisa meringue Italia sambil mengaduk menggunakan spatula atau maryse (ini adalah proses macaronage).
9. Anda perlu melonggarkan adonan agar merata dan lembut, tetapi jangan sampai cair; adonan harus membentuk pita.
10. Masukkan adonan macarons ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus, lalu pipakan cangkang di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
11. Secara pribadi, saya membiarkannya mengering sebelum memanggangnya, tetapi beberapa orang tidak melakukannya dan itu juga berhasil, jadi terserah Anda ;-). Setelah proses pengeringan selesai, saya menaburkan sedikit kayu manis di atas cangkang.
12. Setelah adonan tidak lengket lagi saat kita menyentuhnya (sekitar 15-20 menit), masukkan cangkang ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 145°C selama 12 hingga 14 menit (suhu oven dan waktu memanggang hanya sebagai panduan, Anda mungkin perlu satu atau dua percobaan untuk menemukan kombinasi yang tepat di rumah).
13. Setelah cangkang matang, biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari kertas roti.
14. Panaskan susu dan krim dengan madu.
15. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena.

16. Tuangkan cairan panas ke atas telur sambil terus mengaduk, lalu masukkan kembali ke dalam panci.
17. Masak hingga mengental dengan api kecil sambil terus mengaduk, lalu ketika krim cukup kental, pindahkan ke dalam wadah dan tambahkan roti rempah yang dipotong kecil-kecil.
18. Haluskan menggunakan blender tangan untuk mendapatkan krim yang halus, lalu tutup dengan plastik dan biarkan dingin.
19. Ketika krim pastry sudah dingin, kocok (dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengocok atau menggunakan mixer listrik), lalu tambahkan secara bertahap mentega lunak yang dipotong kecil-kecil sambil terus mengocok hingga mendapatkan krim yang halus.
20. Tempatkan dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus dan simpan hingga perakitan.
21. Perakitan: Pipakan bola krim roti rempah di atas setengah cangkang, lalu tutup macarons dengan setengah cangkang lainnya.
22. Macarons Anda sudah siap!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com