

Macaron crème brûlée

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
- 1 buah vanili
- 60g mentega

Préparation

1. Sudah lama saya tidak membuatnya, saya kembali dengan resep baru macarons.
2. Jika Anda menyukai crème brûlée, saya sangat merekomendasikan macarons ini, semua orang yang mencobanya benar-benar menyukainya, baik dari segi rasa maupun tekstur!
3. Dibandingkan dengan macarons klasik, satu-satunya aksesoris tambahan yang Anda butuhkan adalah torch untuk bisa mengkaramelisasi cangkangnya.
4. Ayak gula halus dan tepung almond, lalu tambahkan putih telur (1) dan pewarna sambil mengaduk dengan baik.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Selanjutnya, siapkan meringue Italia: buat sirup dengan air dan gula pasir.
12. Ketika mencapai 110°C, mulai kocok putih telur (2).
13. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan secara perlahan ke dalam putih telur dan terus kocok hingga mendapatkan meringue yang mengkilap.
14. Ambil setengah dari meringue Italia dan tuangkan ke dalam campuran pertama untuk melonggarkannya.
15. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan sisa meringue Italia sambil mengaduk menggunakan spatula atau maryse (ini adalah proses macaronage).
16. Anda perlu melonggarkan adonan agar homogen dan lembut, tetapi jangan sampai cair; adonan harus membentuk pita.
17. Masukkan adonan macarons ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus, lalu pipakan cangkang di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
18. Saya pribadi membiarkannya kering sebelum memanggangnya, tetapi beberapa orang tidak melakukannya dan itu juga berhasil, jadi terserah Anda ;-). Setelah adonan tidak lengket lagi saat Anda menyentuhnya (sekitar 15-20 menit) kemudian panggang cangkang 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).

19. Setelah cangkang matang, biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari kertas roti.
20. Panaskan susu dan krim dengan biji vanili yang sudah dikupas dan biji vanili.
21. Biarkan meresap selama beberapa menit (atau lebih jika Anda bisa, saya membiarkannya meresap sekitar 1 jam).
22. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena.
23. Saring campuran susu – krim – vanili lalu panaskan kembali.
24. Tuangkan cairan panas ke atas telur sambil terus mengaduk, lalu masukkan semuanya kembali ke dalam panci.
25. Masak hingga mengental dengan api kecil sambil terus mengaduk, lalu ketika krim cukup kental, pindahkan ke dalam wadah dan tutup dengan plastik cling wrap, lalu biarkan dingin.
26. 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.
27. Tempatkan dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus lalu simpan hingga perakitan.
28. Perakitan: QS gula merah Ambil setengah dari cangkang, dan taburi dengan gula merah.
29. Karamelkan menggunakan torch, biarkan karamel mengeras dan dingin lalu pipakan bola krim vanili di atas setiap cangkang.
30. Tutup macarons dengan setengah cangkang yang lain.
31. Akiri dengan menambahkan sedikit gula merah di atas setiap macaron, lalu karamelkan dan nikmati!