

Macaron lemon ala bola tenis (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g gula halus
- 147g tepung almond
- 54g putih telur (1) pada suhu ruang
- 54g putih telur (2) pada suhu ruang
- 37g air
- 147g gula pasir
- 145g telur utuh
- 150g gula pasir
- 103g jus lemon segar
- 225g mentega
- 65g tepung almond
- 100g gula halus

Préparation

1. Resep baru macarons hari ini, kali ini dengan lemon.
2. Resep ini seperti biasa dari Pierre Hermé, cangkang dan isian, dan saya rasa sempurna seperti adanya, cukup asam dengan rasa lemon yang baik.
3. Ayak gula halus dan tepung almond, lalu tambahkan putih telur (1) dan pewarna 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 homogen, tambahkan sisa meringue Italia sambil mengaduk menggunakan spatula atau maryse (ini adalah proses macaronage).
9. Anda perlu melonggarkan adonan agar homogen dan lembut, tetapi jangan sampai cair; adonan harus membentuk pita.
10. Masukkan adonan macarons ke dalam kantong pipung yang dilengkapi dengan nozzle halus, lalu pipakan cangkang di atas loyang yang dilapisi kertas perkamen.
11. Saya pribadi membiarkannya kering sebelum memanggangnya, tetapi beberapa orang tidak melakukannya dan itu juga berhasil, jadi terserah Anda ;-). Setelah adonan tidak lengket lagi saat jari menyentuhnya (sekitar 15-20 menit), taburi jika Anda mau dengan potongan hazelnut, lalu 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).
12. Setelah cangkang matang, biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari kertas perkamen.
13. Bilas lemon dan ambil serutannya.
14. Campurkan dengan baik dengan gula dalam mangkuk dan biarkan campuran meresap selama beberapa menit.
15. Saya membiarkan potongan serutan cukup besar, saya suka merasakannya saat mencicipi, tetapi terserah Anda untuk mencincangnya sangat halus.

16. Selanjutnya, tambahkan jus lemon dan telur sambil mengocok dengan baik, lalu letakkan mangkuk di atas panci berisi air mendidih.
17. Aduk campuran hingga krim mengental dan mencapai suhu 83/84°C.
18. Angkat mangkuk dari panci dan biarkan dingin hingga 60°C.
19. Kemudian tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan haluskan krim selama 5 hingga 10 menit dengan blender tangan.
20. Pindahkan krim ke wadah dan tutup dengan plastik cling, lalu masukkan ke dalam lemari es selama beberapa jam (atau semalaman).
21. Ketika krim sudah dingin dan mengental, campurkan dengan tepung almond.
22. Masukkan krim ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus.
23. Campurkan gula halus dan jus lemon sambil menyesuaikan jumlahnya hingga mendapatkan semacam krim yang cukup kental.
24. Masukkan ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus kecil, dan gambar lengkungan di setengah cangkang untuk meniru desain bola tenis.
25. Isi setengah cangkang lainnya (yang tidak digambar) dan tutup dengan cangkang "tenis".
26. Tempatkan macarons Anda di lemari es selama beberapa jam, atau lebih baik semalaman sebelum menikmatinya, mereka akan terasa lebih baik.
27. Selamat makan!