

Macaron dengan sirup maple

Ingrédients

- 128g gula halus
- 128g tepung almond
- 47g putih telur (1)
- 47g putih telur (2)
- 32g air
- 128g gula pasir
- 3g gelatin
- 112g krim cair penuh
- 90g gula maple
- 165g mascarpone

Préparation

1. Untuk membuat salah satu log Natal saya, saya telah membeli gula maple, dan saya ingin menggunakannya untuk resep baru.
2. Jadi saya memutuskan untuk membuat krim untuk mengisi macarons, dengan mencampurkan gula maple ini dengan krim cair dan mascarpone.
3. Jika Anda hanya memiliki sirup maple dan tidak memiliki gula, saya rasa mungkin untuk membuat isian ini tetapi dengan beberapa penyesuaian agar memiliki tekstur yang baik.
4. Untuk cangkangnya, saya mengambil resep dari Pierre Hermé, ini adalah macarons dengan meringue Italia.
5. Ayak gula halus dan tepung almond, lalu tambahkan putih telur (1) sambil mengaduk dengan baik.
6. Selanjutnya, siapkan meringue Italia: buat sirup dengan air dan gula pasir.
7. Ketika mencapai 110°C, mulai kocok putih telur (2).
8. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan secara perlahan ke dalam putih telur dan terus kocok hingga mendapatkan meringue yang mengkilap.
9. Ambil setengah dari meringue Italia dan tuangkan ke dalam campuran pertama untuk melonggarkannya, tambahkan pewarna jika Anda mau.
10. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan sisa meringue Italia sambil mengaduk dengan spatula atau maryse (ini adalah proses macaronage).
11. Anda perlu melonggarkan adonan agar homogen dan lembut, tetapi jangan sampai cair; adonan harus membentuk pita.
12. Masukkan adonan macarons ke dalam kantong piping dengan ujung halus, lalu pipakan cangkang di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
13. Secara pribadi, saya membiarkannya mengering sebelum memanggang, tetapi beberapa orang tidak melakukannya dan itu juga berhasil, jadi terserah Anda ;-). Setelah adonan tidak lengket lagi saat Anda menyentuhnya (sekitar 15-20 menit), panggang cangkang dalam oven yang telah dipanaskan pada 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).
14. Setelah cangkang matang, biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari kertas roti.
15. Rendam lembaran gelatin dalam air dingin.
16. Panaskan 35- krim cair, lalu lelehkan gelatin di dalamnya.
17. Di tempat lain, kocok sisa krim cair menjadi whipped cream sambil menambahkan mascarpone dan gula maple sedikit demi sedikit.

18. Kemudian, tambahkan krim yang dicampur dengan gelatin.
19. Tempatkan krim yang dihasilkan di dalam lemari es selama setidaknya 2 jam.
20. Penyusunan: Keluarkan krim maple dari lemari es.
21. Ia memiliki tekstur sedikit berbusa, kocok sedikit untuk mendapatkan tekstur yang lebih krimi lalu masukkan ke dalam kantong piping.
22. Isi setengah dari cangkang dengan krim maple, lalu tutup dengan cangkang kedua.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com