

Macaron Mogador (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 128g gula halus
- 128g tepung almond
- 47g putih telur (1) pada suhu ruang
- 47g putih telur (2) pada suhu ruang
- 32g air
- 128g gula pasir
- 2,5g pewarna kuning
- 0,25g pewarna merah (tentunya cukup sulit untuk menimbang jumlah yang sangat kecil ini, saya sarankan untuk menambahkan sedikit ujung pisau dan menyesuaikan kemudian agar tidak seperti saya yang mendapatkan adonan terlalu merah)
- 275g coklat susu (Jivara dari Valrhona)
- 125g purée buah markisa
- 50g mentega

Préparation

1. Dengan sedikit keterlambatan, berikut adalah resep macarons mogador yang terkenal dari Pierre Hermé, diisi dengan ganache coklat susu dan buah markisa.
2. Kini tersedia dalam bentuk tart atau macarons raksasa, aroma mogador cukup ikonik dari kue-kue Pierre Hermé, dan karena macarons ini adalah salah satu favorit saya, saya memutuskan untuk mencobanya.
3. Resep ini telah diterbitkan dalam beberapa buku dan majalah dalam beberapa tahun terakhir, jadi sangat mudah untuk ditemukan.
4. Ayak gula halus dan tepung almond, lalu tambahkan putih telur (1) sambil mengaduk dengan baik.
5. Selanjutnya, siapkan meringue Italia: buat sirup dengan air dan gula pasir.
6. Ketika mencapai 110°C, mulai kocok putih telur (2).
7. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan secara perlahan ke dalam putih telur dan terus kocok hingga mendapatkan meringue yang mengkilap.
8. Ambil setengah dari meringue Italia dan tuangkan ke dalam campuran pertama untuk melonggarkannya, sambil menambahkan pewarna.
9. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan sisa meringue Italia sambil mengaduk menggunakan spatula atau maryse (ini adalah proses macaronage).
10. Anda perlu melonggarkan adonan agar homogen dan lentur, tetapi jangan sampai cair; adonan harus membentuk pita.
11. Masukkan adonan macarons ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus, lalu pipakan kulit di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
12. Taburi dengan bubuk kakao menggunakan saringan.
13. Secara pribadi, saya membiarkannya kering sebelum memanggang, tetapi beberapa orang tidak melakukannya dan itu juga berhasil, jadi terserah Anda ;-). Setelah adonan tidak lengket saat disentuh (sekitar 15-20 menit), panggang kulit 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 kulit matang, biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari kertas roti.
15. Anda dengan cara double boiler.
16. Didihkan purée markisa, lalu tuangkan secara bertahap ke dalam coklat leleh sambil mengaduk dengan

maryse setiap kali menambahkan.

17. Anda harus mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap (Anda bisa menghaluskannya lagi dengan blender tangan tetapi itu tidak wajib).
18. Tempatkan ganache di dalam lemari es agar mengeras selama setidaknya 2 jam.
19. Perakitan: Susun kulit macarons Anda dua per dua.
20. Tempatkan ganache mogador Anda dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus, lalu isi setengah dari kulit dan tutup.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com