

# Tiramisu macaron

## Ingrédients

- 150g gula halus
- 150g tepung almond
- 55g putih telur (1) pada suhu ruangan
- 55g putih telur (2) pada suhu ruangan
- 37g air
- 150g gula pasir
- 1 butir telur
- 25g gula
- 200g mascarpone
- 3g kopi instan (sekitar 1 sendok makan)

## Préparation

1. Sudah lama sekali sejak terakhir kali saya membuat macaron, jadi ketika saya melihat banyaknya putih telur yang saya miliki di lemari es, saya pikir ini adalah kesempatan!
2. Saya juga memiliki satu wadah mascarpone yang sudah dibuka, jadi rasa saya sudah ditemukan, macaron tiramisu.
3. Isian ini sangat mudah dibuat, hanya dalam 5 menit, cukup memerlukan satu telur segar karena akan dimakan tanpa dimasak.
4. Selain itu, ini adalah resep kulit macaron biasa saya, saya memberikan cara saya melakukannya serta suhu/waktu pemanggangan, tetapi untuk macaron Anda perlu mengetahui oven Anda terlebih dahulu jadi mungkin perlu menyesuaikan langkah-langkah ini!
5. Ayo siapkan kantong kue Anda!
6. Ayak gula halus dan tepung almond, kemudian tambahkan putih telur (1).
7. Selanjutnya, siapkan meringue Italia: siapkan sirup dengan air dan gula pasir.
8. Ketika mencapai 110°C, mulailah mengocok putih telur (2).
9. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan perlahan di atas putih telur dan terus kocok hingga meringue mengkilap.
10. Ambil setengah meringue Italia dan tuangkan ke dalam campuran pertama untuk melunakkannya.
11. Ketika campuran merata, tambahkan sisa meringue Italia dengan mencampurnya menggunakan spatula atau maryse (ini adalah proses macaronnage).
12. Ketika adonan membentuk pita, masukkan ke dalam kantong kue dengan ujung bulat sekitar 1 cm.
13. Pipekan kulit pada loyang yang diberi kertas roti.
14. Biarkan kering selama sekitar 15 menit di udara terbuka (ketika Anda menyentuhnya dengan jari, tentu saja dengan lembut, jika tidak lengket berarti siap dipanggang!
15. ).
16. Sementara itu, panaskan oven hingga sekitar 140°C (tentu bisa disesuaikan sesuai oven Anda!
17. ).
18. Taburkan kulit dengan kakao bubuk dengan saringan.
19. Panggang kulit selama sekitar 12 menit.
20. Biarkan dingin sebelum mengelupas dari kertas roti.
21. Pisahkan putih telur dari kuning telurnya.

22. Campur kuning telur dengan kopi, gula, dan kakao.
23. Kemudian tambahkan mascarpone dengan menggunakan spatula.
24. Akhirnya, kocok putih telur hingga kaku dan tambahkan secara perlahan ke dalam campuran sebelumnya.
25. Isikan setengah kulit dengan krim, lalu tutup macaron.
26. Biarkan di lemari es selama beberapa jam sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)