

Macaron kopi (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g putih telur (1)
- 55g putih telur (2)
- 150g gula pasir
- 35g air
- 150g almond bubuk
- 150g gula halus
- 120g coklat putih berkualitas baik (idealnya Ivoire Valrhona)
- 100g krim cair penuh
- 6g kopi bubuk

Préparation

1. Musim panas ini, saya menghabiskan beberapa hari di rumah mertua saya, yang merupakan kesempatan bagi saya untuk membuat macarons pertama saya ala Pierre Hermé, dengan meringue Italia.
2. Memang, saya sudah harus menyebutkan dalam beberapa resep saya, saya hanya memiliki oven gas (sangat) tua di rumah, jadi dengan suhu yang tidak akurat dan tentu saja, tanpa panas konveksi.
3. Bisa dibayangkan bahwa macarons adalah misi mustahil!
4. Sering kali disarankan untuk memisahkan putih dari kuning telur beberapa hari sebelumnya, dan menyimpan putih telur dalam wadah kedap udara di lemari es.
5. Karena saya tidak di rumah untuk membuat macarons ini, saya melakukan langkah ini hanya sehari sebelumnya, tetapi jangan ragu untuk melakukannya lebih awal jika Anda bisa!
6. Mulailah dengan menyaring almond bubuk dan gula halus.
7. Di sisi lain, siapkan sirup gula: masak air dan gula pasir.
8. Ketika suhu mencapai 110°C, mulailah mengocok putih telur (1) sampai berbusa tetapi belum sepenuhnya kaku.
9. Ketika sirup mencapai 121°C, tuangkan di atas putih telur sambil terus mengocok.
10. Lanjutkan mengocok meringue Italia Anda hingga dingin (harus halus, mengkilap, dan membentuk puncak lembut).
11. Campurkan putih telur (2) dengan almond bubuk dan gula halus.
12. Kemudian, perlahan-lahan tambahkan pewarna Anda jika diinginkan (Anda bisa memberikan warna yang kuat karena cenderung memudar sedikit selama pemanggangan) dan meringue Italia ke campuran Anda.
13. Adonan yang dihasilkan harus halus dan mengkilap.
14. Pada tahap ini, saya mengalami sedikit kesulitan, mungkin karena panas saat membuat macarons ini: saya belum menambahkan semua meringue Italia, tetapi adonan saya sudah halus dan membentuk pita.
15. Jadi, saya memutuskan untuk tidak menambahkan sisa meringue, khawatir adonan akan terlalu cair.
16. Ini adalah percobaan pertama saya membuat macaron, saya harus mencoba resep ini lagi pada suhu yang lebih ramah untuk melihat apakah masalahnya ada di situ.
17. Kemudian, masukkan adonan macarons ke dalam kantong semprot dengan nozzle polos, dan semprot macarons Anda di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
18. Mengenai pemanggangan, saya telah membaca banyak hal berbeda, secara pribadi saya memanggang macarons saya pada suhu 140°C dengan panas konveksi selama 10 hingga 12 menit.
19. Jika pemanggangan ini tidak cocok untuk Anda, Anda harus melakukan percobaan untuk mengetahui suhu

ideal oven Anda untuk memanggang cangkang macaron.

20. Lelehkan cokelat dalam bain-marie atau di microwave.

21. Didihkan krim cair dengan kopi bubuk.

22. Setelah krim panas, saring agar menghilangkan sebagian biji kopi, lalu tuangkan di atas cokelat putih sambil diaduk agar homogenus.

23. Simpan di lemari es sampai digunakan.

24. Ganache kopi saya tidak sepenuhnya mengeras, sehingga macarons agak sulit diisi terutama dengan suhu ruangan.

25. Jika dilakukan ulang, saya mungkin akan menambahkan sedikit cokelat (meskipun menambahkan kopi ke dalam krim) untuk mendapatkan ganache yang lebih keras dan mudah digunakan.

26. Perakitan: Bentuklah pasangan cangkang macaron.

27. Jika seperti saya cangkang Anda tidak semuanya identik, cobalah untuk membuat pasangan yang serasi :-)
Kemudian, dengan menggunakan kantong semprot, isi satu cangkang dari setiap pasangan dengan ganache, kemudian tutup macaron, dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com