

Macaron raspberry (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g putih telur (1)
- 55g putih telur (2)
- 150g gula pasir
- 35g air
- 150g tepung almond
- 150g gula bubuk
- 200g raspberry
- 120g gula bubuk
- 4g pektin NH
- 20g jus lemon

Préparation

1. Sure, here is the translation from French to Indonesian, keeping the HTML structure intact: Hari ini, resep baru macarons (kenangan liburan), kali ini dengan raspberry.
2. Saya kembali mendasarkan resep ini pada Pierre Hermé, dan memiliki pilihan antara resep ganache coklat putih - raspberry dan kompot raspberry, saya memilih opsi kedua, lebih suka mempertahankan intensitas buahnya :) Untuk kalian, seperti saya, yang pemula dalam membuat macarons, nasihat terbaik yang bisa saya berikan adalah melakukan uji coba, terutama pada suhu oven kalian.
3. Tetapi selain oven, terdapat banyak elemen lain yang harus diperhatikan saat membuat macarons, seperti suhu lingkungan atau kelembaban, belum lagi kualitas bahan-bahan.
4. Akhirnya, seperti semua orang sebelum saya, saya juga mempertimbangkan tentang macarons dengan meringue Perancis atau meringue Italia.
5. Saya memilih yang terakhir karena sepertinya menghasilkan macarons yang lebih halus dan berkilau, serta kulit yang lebih tahan lama.
6. Sering disarankan untuk memisahkan putih dari kuning telur beberapa hari sebelumnya, dan menyimpan putih telur dalam wadah kedap udara di lemari es.
7. Karena tidak berada di rumah saat membuat macarons ini, saya hanya melakukan langkah ini sehari sebelum pembuatan macarons, tetapi jangan ragu untuk melakukannya lebih awal jika memungkinkan!
8. Mulailah dengan menyaring tepung almond dan gula bubuk.
9. Di tempat terpisah, siapkan sirup gula: masak air dan gula pasir.
10. Ketika suhu mencapai 110°C, mulai kocok putih telur (1) sampai berbusa tetapi tidak sepenuhnya kaku.
11. Saat sirup mencapai 121°C, tuangkan ke atas putih telur sambil tetap mengocok.
12. Terus kocok meringue Italia Anda sampai dingin (harus halus, berkilau, dan membentuk ujung yang rapi).
13. Campurkan putih telur (2) dengan tepung almond dan gula bubuk.
14. Kemudian, secara perlahan masukkan pewarna kalian jika diinginkan (kalian bisa mempertegas warnanya karena cenderung memudar sedikit selama pemanggangan) dan meringue Italia kalian ke dalam campuran.
15. Adonan yang dihasilkan harus halus dan berkilau.
16. Pada langkah ini, saya mengalami sedikit kesulitan, mungkin karena panasnya saat membuat macarons ini: Saya belum menambahkan semua meringue Italia, tetapi adonan saya sudah cukup halus dan membentuk garis.
17. Jadi, saya memutuskan untuk tidak menambahkan sisa meringue, khawatir adonan menjadi terlalu cair.
18. Ini adalah percobaan pertama saya membuat macaron, saya harus mencoba sekali lagi resep ini pada

suhu yang lebih sejuk untuk melihat apakah masalahnya terjadi di sana.

19. Kalian kemudian dapat memasukkan adonan macaron kalian ke dalam kantong semprot dengan ujung yang halus, dan membentuk macarons di atas loyang yang dilapisi dengan kertas roti.
20. Untuk pemanggangan, saya telah membaca banyak hal yang berbeda, secara pribadi saya memanggang macarons saya pada suhu 140°C dengan pemanasan konveksi selama 10 hingga 12 menit.
21. Jika pemanggangan ini tidak sesuai, kalian harus melakukan percobaan untuk mengetahui suhu ideal oven kalian untuk memanggang kulit macaron.
22. Mulailah dengan memblender raspberry menggunakan blender tangan.
23. Setelah raspberry diblender, jika kalian mau, kalian dapat menyaring saus yang dihasilkan, secara pribadi saya lebih suka mempertahankan biji dan tekstur raspberry.
24. Panaskan saus kalian, lalu tambahkan gula dan pektin yang sudah dicampur.
25. Didihkan dan masak selama beberapa menit.
26. Dari api, tambahkan jus lemon, kemudian biarkan dingin sebelum mengisi macarons kalian.
27. Perakitan: Bentuklah pasangan kulit, kemudian dengan menggunakan kantong semprot, isi satu kulit dari setiap pasangan dengan kompot, kemudian tutup macaron, dan nikmati!