

Macarons al limone stile palline da tennis (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g di zucchero a velo
- 147g di farina di mandorle
- 54g di albumi (1) a temperatura ambiente
- 54g di albumi (2) a temperatura ambiente
- 37g di acqua
- 147g di zucchero semolato
- 145g di uova intere
- 150g di zucchero semolato
- 103g di succo di limone fresco
- 225g di burro
- 65g di farina di mandorle
- 100g di zucchero a velo

Préparation

1. Una nuova ricetta di macarons oggi, questa volta al limone.
2. La ricetta è come spesso di Pierre Hermé, gusci e ripieni, e la trovo perfetta così com'è, ben acidula con un buon sapore di limone.
3. Setacciate lo zucchero a velo e la farina di mandorle, poi aggiungete gli albumi (1) e il colorante mescolando bene.
4. Successivamente, preparate la meringa italiana: preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero semolato.
5. Quando raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi (2).
6. Quando lo sciroppo è a 118°C, versatelo a filo sugli albumi e continuate a montare fino a ottenere una meringa lucida.
7. Prendete metà della meringa italiana e versatela nel primo composto per allentarlo.
8. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il resto della meringa italiana mescolando con una spatola o una marisa (è il macaronage).
9. Bisogna allentare l'impasto affinché sia omogeneo e morbido, ma soprattutto non liquido; deve formare il nastro.
10. Mettete il composto per i macarons in una sac à poche con una bocchetta liscia, poi formate i gusci su una teglia rivestita di carta da forno.
11. Personalmente li lascio asciugare prima di infornarli, ma alcune persone non lo fanno e funziona bene anche così, quindi a voi la scelta ;-). Una volta che l'impasto non appiccica più quando si tocca con il dito (circa 15-20 minuti), cospargeteli se volete con granella di nocciole, poi infornate i gusci nel forno preriscaldato a 145°C per 12-14 minuti (la temperatura del forno e il tempo di cottura sono indicativi, vi serviranno probabilmente uno o due tentativi per trovare il giusto abbinamento a casa vostra).
12. Una volta cotti i gusci, lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla carta da forno.
13. Sciaquate i limoni e recuperate le scorze.
14. Mescolatele bene con lo zucchero in una ciotola e lasciate impregnare il composto per qualche minuto.
15. Ho lasciato pezzi di scorza abbastanza grandi, mi piace sentirli sotto i denti durante la degustazione, ma siete liberi di tritarli finemente.
16. Aggiungete poi il succo di limone e le uova mescolando bene, poi ponete la ciotola a bagnomaria.
17. Mescolate il composto fino a quando la crema si addensa e raggiunge la temperatura di 83/84°C.

18. Rimuovete la ciotola dal bagnomaria e lasciate raffreddare fino a 60°C.
19. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzetti e frullate la crema per 5-10 minuti con un frullatore a immersione.
20. Trasferite la crema in un contenitore e copritela a contatto, poi mettetela in frigorifero per alcune ore (o tutta la notte).
21. Quando la crema è fredda e si è rassodata, mescolatela con la farina di mandorle.
22. Mettete la crema in una sac à poche con una bocchetta liscia.
23. Mescolate lo zucchero a velo e il succo di limone aggiustando le quantità fino a ottenere una sorta di crema abbastanza densa.
24. Mettete la glassa in una sac à poche con una piccola bocchetta liscia e disegnate degli archi sulla metà dei gusci per imitare il disegno di una pallina da tennis.
25. Farcite poi l'altra metà dei gusci (quelli non decorati) e chiudete con i gusci "tennis".
26. Posizionate i vostri macarons in frigorifero per alcune ore, o meglio tutta la notte prima di gustarli, saranno ancora più buoni.
27. Buon appetito!