

Macarons al lampone (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g di albumi (1)
- 55g di albumi (2)
- 150g di zucchero semolato
- 35g d'acqua
- 150g di farina di mandorle
- 150g di zucchero a velo
- 200g di lamponi
- 120g di zucchero semolato
- 4g di pectina NH
- 20g di succo di limone

Préparation

1. Oggi, una nuova ricetta di macarons (ricordo delle vacanze), questa volta al lampone.
2. Mi sono nuovamente basata su una ricetta di Pierre Hermé, e avendo la scelta tra una ricetta di ganache cioccolato bianco – lampone e una composta di lampone, ho scelto la seconda opzione, preferendo mantenere l'intensità del frutto :-). Per quelli, come me, che sono alle prime armi con i macarons, il miglior consiglio che posso darvi è di fare delle prove, in particolare per quanto riguarda la temperatura del vostro forno.
3. Ma oltre al forno, ci sono molti elementi che entrano in gioco durante la preparazione dei macarons, come la temperatura ambiente o l'umidità, senza parlare ovviamente della qualità degli ingredienti.
4. Infine, come tutti prima di me penso, mi sono chinata sulla questione dei macarons con meringa francese o con meringa italiana.
5. Ho scelto quest'ultima perché sembra che dia macarons più lisci e brillanti, e delle gusci più resistenti.
6. Spesso si consiglia di separare gli albumi dai tuorli diversi giorni prima, e di conservare gli albumi in una scatola ermetica in frigorifero.
7. Non essendo a casa per realizzare questi macarons, ho fatto questo passaggio solo la sera prima della realizzazione dei macarons, ma non esitate a prendervi un po' d'anticipo se potete!
8. Iniziate setacciando la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
9. A parte, preparate lo sciroppo di zucchero: mettete a cuocere l'acqua e lo zucchero semolato.
10. Quando la temperatura raggiunge i 110°C, iniziate a montare i di albumi (1) fino a che siano spumosi ma non completamente fermi.
11. Quando lo sciroppo raggiunge i 121°C, versatelo sugli albumi continuando a montare.
12. Continuate a montare la vostra meringa italiana fino a raffreddamento (deve essere liscia, brillante, e formare una punta decorativa).
13. Mescolare i di albumi (2) con la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
14. Poi, incorporate delicatamente il vostro colorante se desiderato (potete accentuare bene il colore perché tende a perdere un po' d'intensità durante la cottura) e la meringa italiana al vostro composto.
15. La pasta ottenuta deve essere liscia e brillante.
16. A questo punto, ho incontrato una piccola difficoltà, forse a causa del calore al momento della realizzazione di questi macarons: non avevo ancora aggiunto tutta la meringa italiana, ma la mia pasta era già ben liscia e formava già un nastro.
17. Ho quindi deciso di non aggiungere il resto della meringa, temendo di avere una pasta troppo liquida.
18. Era il mio primo tentativo di macaron, dovrò provare nuovamente questa ricetta con temperature più miti per

vedere se il problema era lì.

19. Potete quindi mettere il vostro composto a base di macarons in una sac à poche munita di bocchetta liscia, e dressare i vostri macarons su una teglia coperta di carta forno.

20. Per quanto riguarda la cottura, avevo letto molte cose diverse, personalmente ho cotto i miei macarons a 140°C forno ventilato per 10 a 12 minuti.

21. Se questa cottura non vi va bene, dovrete fare delle prove per sapere la temperatura ideale del vostro forno per cuocere i gusci di macaron.

22. Iniziate frullando i lamponi con l'aiuto di un frullatore a immersione.

23. Una volta frullati i lamponi, se lo desiderate, potete passare il coulis ottenuto al setaccio, personalmente preferisco mantenere i semi e la consistenza del lampone.

24. Fate riscaldare il vostro coulis, poi aggiungete lo zucchero e la pectina mescolati.

25. Portate a ebollizione, e lasciate cuocere per qualche minuto.

26. Fuori dal fuoco, aggiungete il succo di limone, poi lasciate raffreddare prima di farcire i vostri macarons.

27. Montaggio: Formate delle coppie di gusci, poi, con l'aiuto di una sac à poche, farcite un guscio di ogni coppia con la composta, poi chiudete il macaron, e buon appetito!