

Guacamole-macarons

Ingrédients

- 128g poedersuiker
- 128g amandelpoeder
- 47g eiwitten (1) op kamertemperatuur
- 47g eiwitten (2) op kamertemperatuur
- 32g water
- 128g kristalsuiker
- 2 rijpe avocado's
- 2 limoenen

Préparation

1. Een keer is geen gewoonte, hier is een hartig recept.
2. nou ja bijna: macarons met guacamole!
3. Het voordeel van deze macarons is dat je ze op het laatste moment kunt maken, in tegenstelling tot de gebruikelijke macarons.
4. Het is namelijk beter om ze kort voor de consumptie te vullen, omdat guacamole de neiging heeft de schelpen vrij snel vochtig te maken.
5. Zeef de poedersuiker en het amandelpoeder en voeg dan de eiwitten (1) toe en meng goed.
6. Bereid vervolgens de Italiaanse meringue: maak een siroop met het water en de kristalsuiker.
7. Als het 110°C bereikt, begin je de eiwitten (2) te kloppen.
8. Als de siroop 118°C is, giet het dan in een dunne straal over de eiwitten en blijf kloppen tot je een glanzende meringue hebt.
9. Neem de helft van de Italiaanse meringue en voeg deze toe aan het eerste mengsel om het te verfijnen, en voeg de kleurstof toe.
10. Wanneer het mengsel homogeen is, voeg je de rest van de Italiaanse meringue toe en meng je voorzichtig met een deegkrabber of een spatel (dit is het macaroneren).
11. De pasta moet losser worden zodat het homogeen en soepel is, maar zeker niet vloeibaar; het moet lintvorming vertonen.
12. Doe het macaronmengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond, en spuit de schelpen op een met bakpapier beklede bakplaat.
13. Persoonlijk laat ik ze drogen voordat ik ze bak, maar sommige mensen doen dat niet en dat werkt ook goed, dus beslis zelf ;-). Zodra het deeg niet meer plakkerig aanvoelt als je er met je vinger op drukt (ongeveer 15-20 minuten), bestrooi de schelpen met guacamole kruiden en bak ze 12 tot 14 minuten in de voorverwarmde oven op 145°C (de oventemperatuur en baktijd zijn indicatief, je moet waarschijnlijk een paar pogingen doen om de juiste combinatie bij jou te vinden).
14. Zodra de schelpen gebakken zijn, laat ze afkoelen voor je ze van het bakpapier haalt.
15. Guacamole: 2 rijpe avocado's Guacamole kruiden naar smaak imoenen Pureer de avocado's met de limoen en de kruiden, en doe dan de guacamole in een spuitzak met een gladde spuitmond.
16. Montage: Leg je macaronschelpen twee aan twee.
17. Plaats je ganache in een spuitzak met een gladde spuitmond, en vul vervolgens de helft van de schelpen.
18. Probeer deze stap op het laatste moment te doen, anders kan het zijn dat je macarons te vochtig worden.

