

Citroenmacarons in de stijl van tennisballen (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g poedersuiker
- 147g amandelmeel
- 54g eiwitten (1) op kamertemperatuur
- 54g eiwitten (2) op kamertemperatuur
- 37g water
- 147g kristalsuiker
- 145g hele eieren
- 150g poedersuiker
- 103g vers citroensap
- 225g boter
- 65g amandelmeel
- 100g poedersuiker

Préparation

1. Een nieuw recept voor macarons vandaag, deze keer met citroen.
2. Het recept is zoals vaak van Pierre Hermé, schalen en vullingen, en ik vind het perfect zoals het is, goed zuur met een goede citroensmaak.
3. Zeef de poedersuiker en het amandelmeel, voeg dan de eiwitten (1) en de kleurstof toe en meng goed.
4. Bereid vervolgens de Italiaanse meringue voor: maak een siroop met het water en de kristalsuiker.
5. Wanneer het 110°C bereikt, begin dan met het kloppen van de eiwitten (2).
6. Wanneer de siroop 118°C is, giet deze dan in een dunne straal over de eiwitten en blijf kloppen tot je een glanzende meringue hebt.
7. Doe het macaronmengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond, en spuit de schalen op een bakplaat bedekt met bakpapier.
8. Persoonlijk laat ik ze drogen voordat ik ze ga bakken, maar sommige mensen doen dat niet en het werkt ook goed, dus het is aan jou om te beslissen ;-). Zodra het deeg niet meer plakt als je je vinger erop legt (ongeveer 15-20 minuten), strooi er dan, als je wilt, stukjes hazelnoot over, en bak de schalen in de voorverwarmde oven op 145°C gedurende 12 tot 14 minuten (de oventemperatuur en de baktijd zijn indicatief, je zult waarschijnlijk een of twee pogingen nodig hebben om de juiste combinatie bij jou thuis te vinden).
9. Als de schalen gebakken zijn, laat ze dan afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.
10. Was de citroenen en haal de schil eraf.
11. Meng ze goed met de suiker in een kom en laat het mengsel een paar minuten intrekken.
12. Ik heb vrij grote stukjes schil gelaten, ik vind het fijn om ze te voelen bij het proeven, maar je kunt ze ook heel fijn hakken als je dat wilt.
13. Voeg vervolgens het citroensap en de eieren toe terwijl je goed klopt, en zet de kom op een au-bain-marie.
14. Roer het mengsel tot de crème indikt en een temperatuur van 83/84°C bereikt.
15. Haal de kom van de au-bain-marie en laat afkoelen tot 60°C.
16. Voeg vervolgens de in kleine stukjes gesneden boter toe en mix de crème 5 tot 10 minuten met een staafmixer.
17. Verplaats de crème en dek deze af met plasticfolie en zet deze in de koelkast gedurende een paar uur (of een hele nacht).
18. Wanneer de crème koud en stevig is, meng deze dan met het amandelmeel.

19. Doe de crème in een spuitzak met een gladde spuitmond.
20. Meng de poedersuiker en het citroensap door de hoeveelheden aan te passen tot je een soort vrij dikke crème hebt.
21. Doe het in een spuitzak met een kleine gladde spuitmond, en teken halve cirkels op de helft van de schalen om het ontwerp van een tennisbal na te bootsen.
22. Vul vervolgens de andere helft van de schalen (de niet getekende) en sluit af met de "tennis" schalen.
23. Plaats je macarons in de koelkast voor een paar uur, of beter nog een hele nacht voordat je ze proeft, ze zullen alleen maar beter worden.
24. Eet smakelijk!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com