

Macarons met ahornsiroop

Ingrédients

- 128g poedersuiker
- 128g amandelmeel
- 47g eiwitten (1)
- 47g eiwitten (2)
- 32g water
- 128g kristalsuiker
- 3g gelatine
- 112g volle vloeibare room
- 90g ahornsiroop
- 165g mascarpone

Préparation

1. Voor het maken van een van mijn kerststronken had ik ahornsiroop gekocht en ik wilde het gebruiken voor een nieuw recept.
2. Ik besloot er een crème van te maken om macarons te vullen, door deze ahornsiroop te mengen met vloeibare room en mascarpone.
3. Als je alleen ahornsiroop hebt en geen suiker, denk ik dat het mogelijk is om deze vulling te maken, maar met enkele aanpassingen om een goede textuur te krijgen.
4. Voor de schelpen heb ik het recept van Pierre Hermé genomen, het gaat hier om macarons met Italiaanse meringue.
5. Zeef de poedersuiker en het amandelmeel, 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. Wanneer het 110°C bereikt, begin je de eiwitten (2) te kloppen.
8. Wanneer de siroop 118°C is, giet je deze in een dunne straal over de eiwitten en blijf je 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 versoepelen, voeg de kleurstof toe als je dat wilt.
10. Wanneer het mengsel homogeen is, voeg je de rest van de Italiaanse meringue toe en meng je met een spatel of een rubberen spatel (dit is het macaroneren).
11. Je moet het beslag versoepelen zodat het homogeen en soepel is, maar vooral niet vloeibaar; het moet een lint vormen.
12. Doe het macaronbeslag in een spuitzak met een gladde spuitmond, en spuit de schelpen op een bakplaat bedekt met bakpapier.
13. 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 beslag niet meer plakt als je je vinger erop legt (ongeveer 15-20 minuten), bak je de schelpen in de voorverwarmde oven op 145°C gedurende 12 tot 14 minuten (de temperatuur van de oven en de baktijd zijn indicatief, je zult waarschijnlijk een of twee pogingen nodig hebben om de juiste combinatie bij jou te vinden).
14. Als de schelpen gebakken zijn, laat ze dan afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.
15. Laat de gelatinebladen weken in koud water.
16. Verwarm 35- vloeibare room en laat de gelatine daarin smelten.
17. Klopt apart de rest van de vloeibare room tot slagroom en voeg geleidelijk de mascarpone en de

ahornsiroop toe.

18. Voeg vervolgens de room gemengd met de gelatine toe.

19. Plaats de zo verkregen crème in de koelkast gedurende minstens 2 uur.

20. Opbouw: Haal de ahorncrème uit de koelkast.

21. Het heeft een beetje een schuimige textuur, klop het een beetje op om een romigere textuur te krijgen en plaats het dan in een spuitzak.

22. Vul de helft van de schelpen met de ahorncrème en sluit ze dan met de tweede schelp.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com