

Frambozenmacarons (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g eiwitten (1)
- 55g eiwitten (2)
- 150g kristalsuiker
- 35g water
- 150g amandelpoeder
- 150g poedersuiker
- 200g frambozen
- 120g poedersuiker
- 4g pectine NH
- 20g citroensap

Préparation

1. Vandaag een nieuw recept voor macarons (vakantieherinnering), dit keer met framboos.
2. Ik heb opnieuw een recept van Pierre Hermé gebruikt, en na de keuze tussen een recept voor witte chocolade-framboos ganache en een frambozencompote, heb ik voor de tweede optie gekozen, omdat ik de intensiteit van het fruit wilde behouden :-). Voor degenen die, net als ik, beginnen met macarons, is het beste advies dat ik je kan geven om tests te doen, vooral wat betreft de temperatuur van je oven.
3. Maar naast de oven zijn er veel elementen die een rol spelen bij de bereiding van macarons, zoals de kamertemperatuur of de luchtvochtigheid, om nog maar te zwijgen van de kwaliteit van de ingrediënten.
4. Ten slotte, zoals iedereen voor mij denk ik, heb ik me gebogen over de vraag van macarons met Franse meringue of Italiaanse meringue.
5. Ik heb voor de laatste gekozen omdat het lijkt dat deze gladdere en glanzendere macarons geeft, en stevigere schelpen.
6. Het wordt vaak aangeraden om de eiwitten enkele dagen van tevoren van de dooiers te scheiden en de eiwitten in een luchtdichte doos in de koelkast te bewaren.
7. Aangezien ik niet thuis was om deze macarons te maken, heb ik deze stap slechts de dag voor het maken van de macarons gedaan, maar aarzel niet om dit iets eerder te doen als je kunt!
8. Begin met het zeven van het amandelpoeder en de poedersuiker.
9. Bereid ondertussen de suikersiroop: kook het water en de kristalsuiker.
10. Wanneer de temperatuur 110°C bereikt, begin dan met het opkloppen van de eiwitten (1) tot ze schuimig zijn maar nog niet helemaal stevig.
11. Wanneer de siroop 121°C bereikt, giet deze dan over de eiwitten terwijl je blijft kloppen.
12. Blijf je Italiaanse meringue kloppen tot deze is afgekoeld (ze moet glad, glanzend zijn en een mooie punt vormen).
13. Meng de eiwitten (2) met het amandelpoeder en de poedersuiker.
14. Voeg vervolgens voorzichtig je kleurstof toe als je dat wilt (je kunt de kleur goed accentueren omdat ze tijdens het bakken de neiging hebben om iets in intensiteit te verliezen) en de Italiaanse meringue aan je mengsel toe.
15. Het verkregen beslag moet glad en glanzend zijn.
16. Op dit punt had ik een klein probleem, misschien door de hitte tijdens het maken van deze macarons: ik had nog niet alle Italiaanse meringue toegevoegd, maar mijn beslag was al goed glad en vormde al een lint.
17. Ik besloot daarom de rest van de meringue niet toe te voegen, uit angst dat het beslag te vloeibaar zou

worden.

18. Dit was mijn eerste poging om macarons te maken, ik zal deze recept opnieuw moeten proberen bij mildere temperaturen om te zien of het probleem daar lag.
19. Je kunt je macaronbeslag vervolgens in een spuitzak met een gladde spuitmond doen en je macarons op een bakplaat bedekt met bakpapier spuiten.
20. Wat betreft het bakken, ik had veel verschillende dingen gelezen, persoonlijk heb ik mijn macarons gebakken op 140°C hetelucht gedurende 10 tot 12 minuten.
21. Als deze baktijd je niet bevalt, moet je experimenteren om de ideale temperatuur van je oven te vinden voor het bakken van macaron schelpen.
22. Begin met het pureren van de frambozen met een staafmixer.
23. Zodra de frambozen gepureerd zijn, kun je, als je dat wilt, de verkregen coulis door een zeef halen, persoonlijk geef ik de voorkeur aan het behouden van de pitjes en de textuur van de framboos.
24. Verwarm je coulis, voeg dan de suiker en de gemengde pectine toe.
25. Breng aan de kook en laat een paar minuten koken.
26. Haal van het vuur, voeg het citroensap toe en laat afkoelen voordat je je macarons gaat vullen.
27. Opbouw: Vorm paren van schelpen, vul vervolgens met een spuitzak een schelp van elk paar met compote, sluit de macaron en geniet ervan!