

Makroner med lønnesirup

Ingrédients

- 128g melis
- 128g mandelmel
- 47g eggehviter (1)
- 47g eggehviter (2)
- 32g vann
- 128g sukker
- 3g gelatin
- 112g hel flytende krem
- 90g lønnesukker
- 165g mascarpone

Préparation

1. For å lage en av mine julekaker, hadde jeg kjøpt lønnesukker, og jeg hadde lyst til å bruke det i en ny oppskrift.
2. Jeg bestemte meg derfor for å lage en krem til å fylle makroner, ved å blande dette lønnesukkeret med flytende krem og mascarpone.
3. Hvis du bare har lønnesirup og ikke sukker, tror jeg det er mulig å lage denne fyllet, men med noen justeringer for å få en god tekstur.
4. For skillet tok jeg oppskriften til Pierre Hermé, det handler her om makroner med italiensk marengs.
5. Sikt melisen og mandelmelet, og tilsett eggehvitene (1) mens du blander godt.
6. Deretter forbereder du den italienske marengsen: lag en sirup med vannet og sukkeret.
7. Når det når 110°C, begynner du å piske eggehvitene (2).
8. Når sirupen er på 118°C, hell den i en tynn stråle over eggehvitene og fortsett å piske til du får en blank marengs.
9. Ta halvparten av den italienske marengsen og hell den i den første blandingen for å løsne den, og tilsett fargen hvis du ønsker det.
10. Når blandingen er homogen, tilsett resten av den italienske marengsen mens du blander med en slikkepott eller en deigskrape (det er makroneringen).
11. Du må løsne deigen slik at den blir homogen og smidig, men absolutt ikke flytende; den skal danne et bånd.
12. Legg makronblanding i en sprøytepose med en glatt tipp, og sprøyt skillet på et brett dekket med bakepapir.
13. Personlig lar jeg dem tørke før jeg setter dem i ovnen, men noen gjør ikke det, og det fungerer også bra, så det er opp til deg ;-). Når deigen ikke lenger klistrer seg når du legger fingeren på den (omtrent 15-20 minutter), sett skillet i den forvarmede ovnen på 145°C i 12 til 14 minutter (ovnstemperaturen og steketiden er veiledende, du må sannsynligvis gjøre en eller to forsøk for å finne den rette kombinasjonen hjemme).
14. Når skillet er stekt, la dem avkjøle før du fjerner dem fra bakepapiret.
15. Legg gelatinarkene i kaldt vann for å mykne.
16. Varm opp 35- flytende krem, og smelt gelatinen i den.
17. Separat, pisk resten av den flytende kremen til kremfløte mens du gradvis tilsetter mascarponen og lønnesukkeret.
18. Deretter tilsetter du kremen blandet med gelatinen.

19. Sett kremen i kjøleskapet i minst 2 timer.
20. Montering: Ta lønnekremen ut av kjøleskapet.
21. Den har en litt mousseaktig tekstur, pisk den litt for å få en mer kremet tekstur, og legg den deretter i en sprøytepose.
22. Fyll halvparten av skallet med lønnekremen, og lukk dem deretter med det andre skallet.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com