

Bringebærmakroner (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g eggehvite (1)
- 55g eggehvite (2)
- 150g sukker
- 35g vann
- 150g mandelmel
- 150g melis
- 200g bringebær
- 120g sukker
- 4g pektin NH
- 20g sitronsaff

Préparation

1. I dag, en ny oppskrift på makroner (ferieminne), denne gangen med bringebær.
2. Jeg har igjen basert meg på en oppskrift av Pierre Hermé, og etter å ha hatt valget mellom en oppskrift på hvit sjokoladeganache – bringebær og en bringebærkompott, valgte jeg det andre alternativet, da jeg foretrekker å bevare intensiteten til frukten :-). For de som, som meg, er nybegynnere med makroner, er det beste rådet jeg kan gi deg å gjøre tester, spesielt når det gjelder temperaturen i ovnen din.
3. Men i tillegg til ovnen er det mange elementer som spiller inn under forberedelsen av makronene, som romtemperaturen eller fuktigheten, for ikke å nevne kvaliteten på ingrediensene.
4. Til slutt, som alle før meg tror jeg, har jeg sett på spørsmålet om makroner med fransk marengs eller italiensk marengs.
5. Jeg valgte sistnevnte fordi det ser ut til å gi glattere og mer glinsende makroner, og mer motstandsdyktige skaller.
6. Det anbefales ofte å skille eggehvite fra eggeplommene flere dager i forveien, og oppbevare eggehvite i en lufttett boks i kjøleskapet.
7. Siden jeg ikke var hjemme for å lage disse makronene, gjorde jeg denne trinnet bare dagen før jeg laget makronene, men ikke nøl med å begynne litt på forhånd hvis du kan!
8. Begynn med å sikt mandelmelet og melisen.
9. Separat, forbered sukkerlaken: kok opp vannet og sukkeret.
10. Når temperaturen når 110°C, begynner du å piske eggehvite (1) til de er skummende, men ikke helt faste.
11. Når sirupen når 121°C, hell den over eggehvite mens du fortsetter å piske.
12. Fortsett å piske din italienske marengs til den er avkjølt (den skal være glatt, glinsende, og danne en fin fugletopp).
13. Bland eggehvite (2) med mandelmelet og melisen.
14. Deretter, forsiktig tilsett fargen din hvis ønskelig (du kan godt forsterke fargen, da de har en tendens til å miste litt intensitet under steking) og den italienske marengsen til blandingen din.
15. Deigen som oppnås skal være glatt og glinsende.
16. På dette stadiet møtte jeg en liten utfordring, kanskje på grunn av varmen da jeg laget disse makronene: jeg hadde ikke ennå tilsatt all den italienske marengsen, men deigen min var allerede glatt og dannet allerede et bånd.
17. Jeg bestemte meg derfor for ikke å tilsette resten av marengsen, av frykt for å få en for flytende deig.
18. Dette var mitt første forsøk på makron, jeg må prøve denne oppskriften igjen ved mer milde temperaturer for

å se om problemet lå der.

19. Du kan deretter legge makronblandingen i en sprøytepose med en glatt tipp, og forme makronene på et brett dekket med bakepapir.

20. Når det gjelder steking, har jeg lest mange forskjellige ting, personlig stekte jeg makronene mine ved 140°C varmluft i 10 til 12 minutter.

21. Hvis denne steking ikke passer for deg, må du gjøre tester for å finne den ideelle temperaturen i ovnen din for å steke makron-skall.

22. Begynn med å blande bringebærene med en stavmikser.

23. Når bringebærene er blandet, kan du, hvis du ønsker det, sile sausen gjennom en sil, personlig foretrekker jeg å beholde frøene og teksturen til bringebærene.

24. Varm opp sausen, og tilsett sukkeret og pektinen blandet.

25. Kok opp, og la det koke i noen minutter.

26. Ta av varmen, tilsett sitronsaften, og la det avkjøle før du fyller makronene dine.

27. Montering: Lag par av skaller, deretter, ved hjelp av en sprøytepose, fyll en skall av hvert par med kompott, lukk deretter makronen, og nyt!