

Guacamole makaroniki

Ingrédients

- 128g cukru pudru
- 128g mielonych migdałów
- 47g białka (1) w temperaturze pokojowej
- 47g białka (2) w temperaturze pokojowej
- 32g wody
- 128g cukru kryształowego
- 2 dojrzałe awokado
- 2 limonki

Préparation

1. Raz na zawsze, oto przepis na danie na słońcu.
2. prawie: makaroniki z guacamole!
3. Zalet tych makaroników jest to, że można je przygotować na ostatnią chwilę, w przeciwieństwie do zwykłych makaroników.
4. Warto napieć je krótko przed degustacją, ponieważ guacamole ma tendencję do szybkiego nawilżania skorupki.
5. Przesiej cukier puder i mielone migdały, a następnie dodaj białko (1) i dobrze wymieszaj.
6. Następnie przygotuj bezciętą masę: przygotuj syrop z wody i cukru kryształowego.
7. Kiedy osiągnie 110°C, zacznij ubijać białko (2).
8. Gdy syrop osiągnie 118°C, wlewaj go powoli na białko i kontynuuj ubijanie, a trzymasz białą szczyt bez.
9. Wełnową masę w oskiew i wlej ją do pierwszej mieszanki, aby ją rozluźnić, dodaj barwnik.
10. Gdy mieszanka jest jednolita, dodaj resztę masy w oskiew, mieszaj za pomocą łopaty lub marysiki (to jest makaronowanie).
11. Trzeba rozluźnić ciasto, aby było jednolite i elastyczne, ale absolutnie nie płynne; powinna tworzyć twarde k.
12. Umieść ciasto na makaroniki w worku na krem z gładką końcówką, a następnie wyciskaj skorupki na blachy wyłożone papierem do pieczenia.
13. Osobiście zostawiam je do wyschnięcia przed pieczeniem, ale niektórzy tego nie robią, a efekt jest również dobry, więc to zależy od Ciebie ;-). Gdy ciasto przestanie się kleić do palca (około 15-20 minut), posyp skorupki przyprawami do guacamole i włóż je do piekarnika nagrzanego do 145°C na 12 do 14 minut (temperatura piekarnika i czas pieczenia są podane orientacyjnie, prawdopodobnie będziesz potrzebować kilku prób, aby znaleźć odpowiednią kombinację w domu).
14. Po upieczeniu skorupki, pozostaw je do ostygnięcia przed odklejeniem od papieru do pieczenia.
15. Guacamole: 2 dojrzałe awokado Przyprawy do guacamole według uznania limonki Zblenduj awokado z limonkami i przyprawami, następnie umieść guacamole w worku na krem z gładką końcówką.
16. Monta: Ułóż dwie skorupki makaroników.
17. Umieść nadzienie w worku na krem z gładką końcówką, a następnie wypienij po obu stronach skorupki.
18. Postaraj się wykonać ten krok na ostatnią chwilę, w przeciwnym razie Twoje makaroniki mogą stać się zbyt wilgotne.