

Makaroniki piernikowe

Ingrédients

- 128g cukru pudru
- 128g mielonych migdałów
- 47g białek (1) w temperaturze pokojowej
- 47g białek (2) w temperaturze pokojowej
- 32g wody
- 128g cukru kryształowego
- 65g mleka
- 60g mietany pynnej
- 30g ótek
- 30g cukru
- 12g maki kukurydzianej
- 50g masła
- 13g miodu
- 75g piernika

Préparation

1. Miesiąc grudzień, a z nim nadchodzi czas wićtecznych smaków ;-) A ponieważ dla mnie okres Bożego Narodzenia kojarzy się z cynamonem, postanowiłam przygotować makaroniki z cynamonem i piernikiem!
2. Lekko aromatyzować skorupki cynamonem i przygotować krem muslinowy (jak w przypadku moich makaroników crème brûlée) z piernika.
3. Przesieć cukier puder i mielone migdały, a następnie dodać białka (1) i cynamon, dobrze mieszać.
4. Następnie przygotuj wosk tłuszczowy: przygotuj syrop z wody i cukru kryształowego.
5. Gdy osiędzie 110°C, zacznij ubijać białka (2).
6. Gdy syrop osiędzie 118°C, wlej go cienkim strumieniem na białka i kontynuuj ubijanie, a uzyskasz białą szczyg bez.
7. Wełp owęłoskie bezy i wlej je do pierwszej mieszanki, aby je łrozluć.
8. Gdy mieszanka będzie jednolita, dodaj resztęłoskie bezy, mieszać z pomocą łszpatki lub łmarysy (to jest makaronowanie).
9. Naleć rozlućciasto, aby było jednolite i elastyczne, ale przede wszystkim nie pynne; powinno tworzyć wstęgę.
10. Umiełmas makaroników łw r kawie cukierniczym z łgłdłcówk, a następnie wyciskaj skorupki na blasze wyłonej łpapierem do łpieczenia.
11. Osobi łcie łzostawiam je do wyschnięcia przed łpieczeniem, ale niektórzy łtego nie łrobi łi łte łwychodzi łdobrze, łwi łto łzale łod łCiebie ;-) Gdy łskórka łjest łgotowa, łposypa łam łskorupki łodrobini łcynamonu.
12. Gdy łciasto łnie łklei łsi łłju, łgdy łdotykasz łgo łpalcem (oko ło 15-20 łminut), łw łłskorupki łdo łpiekarnika łnagrzanego łdo 145°C łna 12 łdo 14 łminut (temperatura łpiekarnika i łczas łpieczenia łłpodane łorientacyjnie, łprawdopodobnie łb łdzie łmusia łzrobi łjedno łlub łdwa łpróby, łaby łznale łłodpowiedni łłkombinacj łw łswoim łpiekarniku).
13. Gdy łskorupki łłupieczone, łpozostaw je łdo łostygnięcia łprzed łzłdł łciem z łpapieru łdo łpieczenia.
14. Łpodgrzej łmleko i łmietan łz łmiodem.
15. Ubij łó łka z łcukrem i łm łk łkukurydzian.
16. Wlej łgor łłciecz łna łó łka, łdobrze łmieszać ł, a łnast łnie łprze łł łwszystko z łpowrotem łdo łgarnka.

17. Gotuj na małym ogniu, ciasto mieszaj, a krem zgarnij, a następnie, gdy krem jest wystarczająco gęsty, prześlij go do naczynia i dodaj pokrojony piernik.
18. Zmiksuj za pomocą blendera resztę, aby uzyskać gładki krem, a następnie przykryj folią spożywczą i pozostaw do ostygnięcia.
19. Gdy krem budyniowy jest zimny, ubij go (w misce robota z korbką do ubijania lub za pomocą miksera elektrycznego), a następnie stopniowo dodawaj mrożone masła pokrojone w kostkę, kontynuując ubijanie, aż uzyskasz gładki krem.
20. Umieść go w rurce kawie cukierniczym z gładką końcówką, a następnie od razu do momentu montażu.
21. Montaż : Wyciskaj kulki kremu piernikowego na powłoki skorupków, a następnie zamknij makaroniki drugimi powłokami.
22. Twoje makaroniki są gotowe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com