

Makaroniki crème brûlée

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 cytryny
- 30g sól
- 30g cukru
- 12g maki kukurydzianej
- 1 łyżeczka wanilii
- 60g masła

Préparation

1. Długo nie robię, oto jestem z nowym przepisem na makaroniki.
2. Jeśli lubicie crème brûlée, naprawdę polecam te makaroniki, wszyscy, którzy ich spróbowali, naprawdę je uwielbiali, zarówno pod względem smaku, jak i tekstury!
3. W porównaniu do klasycznych makaroników, jedynym dodatkowym akcesorium, którego będziecie potrzebować, jest palnik, aby skarmelizować skorupki.
4. Przesiej cukier puder i mielone migdały, a następnie dodaj białko (1) i barwnik, dobrze mieszaj.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Następnie przygotuj wosk tłuszczowy : przygotuj syrop z wody i cukru kryształowego.
12. Gdy osiągnie 110°C, zacznij ubijać białko (2).
13. Gdy syrop osiągnie 118°C, wlej go cienkim strumieniem na białko i kontynuuj ubijanie, aż uzyskasz białą szumową masę.
14. Włóż do miski masło i wlej je do pierwszej mieszanki, aby ją rozluźnić.
15. Gdy mieszanka jest jednolita, dodaj resztę masła, mieszaj za pomocą łopaty lub łopaty (to jest makaronowanie).
16. Należy rozluźnić ciasto, aby było jednolite i elastyczne, ale przede wszystkim nie pęcznieć; powinno tworzyć warstwę.
17. Umieść masę makaroników w rękawie cukierniczym z gałką do cokołowania, a następnie wyciskaj skorupki na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
18. Osobiście pozwalam im wyschnąć przed pieczeniem, ale niektórzy tego nie robią, więc to zależy od was ;-). Gdy ciasto nie klei się do palca, gdy dotykasz go palcem (około 15-20 minut), wstaw skorupki do piekarnika nagrzanego do 145°C na 12 do 14 minut (temperatura piekarnika i czas pieczenia są podane orientacyjnie, prawdopodobnie będziecie musieli zrobić jedno lub dwa próby, aby znaleźć odpowiedni

kombinacji tu siebie).

19. Gdy skorupki są upieczone, pozwól im ostygnąć przed zdjęciem z papieru do pieczenia.

20. Podgrzej mleko i mietany z wydrążoną filiżanką waniliową i ziarnami waniliowymi.

21. Pozwól na zaparzenie przez kilka minut (lub dłużej, jeśli możesz, ja pozwoliłem na zaparzenie przez około godzinę).

22. Ubij śmietankę z cukrem i makiem kukurydzy.

23. Przefiltruj mieszaninę mleka – mietany – waniliową, a następnie podgrzej ponownie.

24. Wlej gorącą ciecz na śmietankę, dobrze mieszaj, a następnie wstaw do lodówki z powrotem do garnka.

25. Gotuj na małym ogniu, ciągle mieszaj, a śmietankę zgęstnieje, a następnie przełóż do naczynia i przykryj folią spożywczą, aby nie utworzyła się skórka, a następnie schłódź.

26. Gdy krem patissier jest zimny, ubij go (w misce robota z korbką do ubijania lub za pomocą miksera elektrycznego), a następnie stopniowo dodawaj miękki masło pokrojone na małe kawałki, kontynuuj ubijanie, aż uzyskasz gładki krem.

27. Umieść go w rurce kawowej cukierkowej z gładką korbką, a następnie odłóż do momentu montażu.

28. Montaż : QS brązowego cukru Wstaw do skorupki i posyp je brązowym cukrem.

29. Skarmelizuj je za pomocą palnika, pozwól karmelowi stwardnieć i ostygnąć, a następnie wyciśnij kulki kremu waniliowego na każdą skorupkę.

30. Zamknij makaroniki drugą stroną skorupki.

31. Na koniec posyp każdy makaronik odrobiną brązowego cukru, a następnie skarmelizuj je i delektuj się !