

Makaroniki cytrynowe w stylu pi ek tenisowych (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g cukru pudru
- 147g mielonych migda ów
- 54g bia ek (1) w temperaturze pokojowej
- 54g bia ek (2) w temperaturze pokojowej
- 37g wody
- 147g cukru kryszta u
- 145g ca ych jaj
- 150g cukru w proszku
- 103g wie ego soku cytrynowego
- 225g mas a
- 65g mielonych migda ów
- 100g cukru pudru

Préparation

1. Nowa receptura na makaroniki dzisiaj, tym razem z cytryn .
2. Przepis, jak cz sto, pochodzi od Pierre Hermé, skorupki i nadzienia, i uwa am, e jest idealny taki, jaki jest, dobrze kwaskowaty z wyra nym smakiem cytryny.
3. Przesiej cukier puder i mielone migda y, a nast pnie dodaj bia ka (1) i barwnik, dobrze mieszaj c.
4. Nast pnie przygotuj w osk łbez : przygotuj syrop z wody i cukru kryszta u.
5. Gdy osi gnie 110°C, zacznij ubija łbia ka (2).
6. Gdy syrop osi gnie 118°C, wlej go cienkim strumieniem na bia ka i kontynuuj ubijanie, a łuzyszasz b yszcz c bez .
7. We łpo ow łw oskiej bezy i wlej j łdo pierwszej mieszanki, aby j łrozlu ni .
8. Gdy mieszanka jest jednorodna, dodaj reszt łw oskiej bezy, mieszaj c za pomoc łszpatu ki lub marysy (to jest makaronowanie).
9. Nale y rozlu ni łciasto, aby by o jednorodne i elastyczne, ale przede wszystkim nie p ynnne; powinno tworzy wst k .
10. Umie łmas łna makaroniki w r kawie cukierniczym z g adk łko cówk , a nast pnie wyciskaj skorupki na blasze wy o onej papierem do pieczenia.
11. Osobi cie pozwalam im wyschn łprzed pieczeniem, ale niektórzy tego nie robi łi te łdzia a dobrze, wi c to zale y od Ciebie ;-). Gdy ciasto nie klei si łju , gdy dotykasz go palcem (oko o 15-20 minut), posyp je, je li chcesz, kawa kami orzechów łaskowych, a nast pnie w ó łskorupki do piekarnika nagrzanego do 145°C na 12 do 14 minut (temperatura piekarnika i czas pieczenia s łpodane orientacyjnie, prawdopodobnie b dziesz musia zrobi łjeden lub dwa testy, aby znale łodpowiedni łkombinac łu siebie).
12. Gdy skorupki s łupieczone, pozwól im ostygn łprzed zdj ciem z papieru do pieczenia.
13. Op ucz cytryny i zetrzyj skór k .
14. Dobrze wymieszaj ze cukrem w misce i pozwól mieszance nasi kn łprzez kilka minut.
15. Zostawi em do łdu e kawa ki skórki, lubi łje czy łpod z bami podczas degustacji, ale mo esz je drobno posieka .
16. Nast pnie dodaj sok cytrynowy i jajka, dobrze ubijaj c, a nast pnie umie łmisk łna k pieli wodnej.
17. Mieszaj mieszank , a łkrem zg łtnieje i osi gnie temperatur ł83/84°C.
18. Wyjmij misk łz k pieli wodnej i pozwól ostygn łdo 60°C.

19. Następnie dodaj maso pokrojone na małe kawałki, a następnie zmiksuj krem przez 5 do 10 minut za pomocą blendera ręcznego.
20. Przenieś krem do innego naczynia i przykryj folią spożywczą, a następnie włóż do lodówki na kilka godzin (lub na całą noc).
21. Gdy krem jest zimny i stały, wymieszaj go z mielonymi migdałami.
22. Umieść krem w kawie cukierniczym z dodatkami.
23. Wymieszaj cukier puder i sok cytrynowy, dostosowując ilość, aby uzyskać rodzaj dołgięj kremowej konsystencji.
24. Umieść krem w kawie cukierniczym z dodatkami i narysuj uki na powierzchni skorup, aby naładować wzór piłki tenisowej.
25. Następnie napełnij drugą połowę skorup (te, które nie były rysowane) i zamknij z "tenisowymi" skorupkami.
26. Umieść swoje makaroniki w lodówce na kilka godzin, a najlepiej na całą noc przed degustacją, będzie tylko lepsze.
27. Smacznego!