

Makaroniki z syropem klonowym

Ingrédients

- 128g cukru pudru
- 128g mielonych migdałów
- 47g białek jaj (1)
- 47g białek jaj (2)
- 32g wody
- 128g cukru kryształu
- 3g elastyny
- 112g mietany 36%
- 90g cukru klonowego
- 165g mascarpone

Préparation

1. Aby przygotować jedną tęczową boonrodzeniową logów, kupię cukier klonowy i miałem ochotę tego użyć do nowego przepisu.
2. Postanowiłem więc zrobić tego krem do nadziewania makaroników, mieszając ten cukier klonowy z mietaną i mascarpone.
3. Jeśli masz tylko syrop klonowy, a nie cukier, myślę, że można przygotować ten farsz, ale wprowadzając kilka poprawek, aby uzyskać dobrą teksturę.
4. Na skorupki wziąłem przepis Pierre'a Hermé, chodzi tutaj o makaroniki z wanilią.
5. Przesiej cukier puder i mielone migdały, a następnie dodaj białka jaj (1), dobrze mieszaj.
6. Następnie przygotuj w wanili: przygotuj syrop z wody i cukru kryształu.
7. Gdy osiągnie 110°C, zacznij ubijać białka jaj (2).
8. Gdy syrop osiągnie 118°C, wlej go cienkim strumieniem na białka jaj i kontynuuj ubijanie, aż uzyskasz białą szum.
9. W tym momencie osiekaj bezy i wlej ją do pierwszej mieszanki, aby ją rozluźnić, dodaj barwnik, jeśli chcesz.
10. Gdy mieszanka jest jednorodna, dodaj resztę wanili bezy, mieszaj za pomocą szpatułki lub marysy (to jest makaronowanie).
11. Należy rozluźnić ciasto, aby było jednorodne i elastyczne, ale przede wszystkim nie pęknę; powinno tworzyć wstęgi.
12. Umieść maszynę makaroniki w rękawie cukierniczym z gumką do ściągania, a następnie wyciskaj skorupki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
13. Osobiście pozwalam im wyschnąć przed pieczeniem, ale niektórzy tego nie robią, więc to zależy od Ciebie ;-). Gdy ciasto nie klei się do palca, gdy dotkniesz go palcem (około 15-20 minut), włóż skorupki do piekarnika nagrzanego do 145°C na 12 do 14 minut (temperatura piekarnika i czas pieczenia są podane orientacyjnie, prawdopodobnie będziesz musiał zrobić jeden lub dwa testy, aby znaleźć odpowiednią kombinację w swoim piekarniku).
14. Po upieczeniu skorupki, pozwól im ostygnąć przed zdjęciem ich z papieru do pieczenia.
15. Namocz liście elastyny w zimnej wodzie.
16. Podgrzej 35% mietany, a następnie rozpuść w niej elastynę.
17. Osobno ubij resztę mietany na sztywno, stopniowo dodając mascarpone i cukier klonowy.
18. Następnie dodaj mietaną wymieszaną z elastyną.

19. Umie łużyskany krem w lodówce na co najmniej odziny.
20. Monta : Wyjmij krem klonowy z lodówki.
21. Ma lekko piankow ętekstur , ubij go troch , aby uzyska ębardziej kremow ękonsystencj , a nast pnie umie ęgo w r kawie cukiernicznym.
22. Nadziewaj po ow ęskorupków kremem klonowym, a nast pnie zamknij je drug ęskorupk .

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com