

Makarony mogador (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 128g cukru pudru
- 128g mielonych migdałów
- 47g białek (1) w temperaturze pokojowej
- 47g białek (2) w temperaturze pokojowej
- 32g wody
- 128g cukru kryształowego
- 2,5g żółtego barwnika
- 0,25g czerwonego barwnika (oczywiście nie tak małej ilości jest dość skomplikowane, polecam dodać małą szczyptę i dostosować kolor, aby nie skończył się zbyt czerwonym ciastem)
- 275g mlecznej czekolady (Jivara od Valrhona)
- 125g puree z owoców passiflory
- 50g masła

Préparation

1. Z pomocą opóźnieniem, oto przepis na słynne makaroniki mogador Pierre Hermé, naderwane ganachem z mlecznej czekolady i owoców passiflory.
2. Obecnie dostępne w formie tart lub gigantycznych makaroników, aromat mogador jest dość charakterystyczny dla cukierni Pierre Hermé, a ten makaronik jest jednym z moich ulubionych, więc postanowiłem spróbować.
3. Przepis został opublikowany w kilku książkach i magazynach w ostatnich latach, więc jest bardzo łatwy do znalezienia.
4. Przesiej cukier puder i mielone migdały, a następnie dodaj białka (1), dobrze mieszaj.
5. Następnie przygotuj w oskłodkach: przygotuj syrop z wody i cukru kryształowego.
6. Gdy oskłodki osiągną 110°C, zacznij ubijać białka (2).
7. Gdy syrop oskłodki osiągną 118°C, wlej go cienkim strumieniem na białka i kontynuuj ubijanie, a uzyskasz białą szumowinę.
8. Wlej do oskłodki bezy i wlej ją do pierwszej mieszanki, aby ją rozluźnić, dodaj też barwniki.
9. Gdy mieszanka jest jednorodna, dodaj resztę bezy, mieszaj za pomocą szpatułki lub marysy (to jest makaronowanie).
10. Należy rozluźnić ciasto, aby było jednorodne i elastyczne, ale przede wszystkim nie płynne; powinno tworzyć wałki.
11. Umieść makaronówkę w rękawie cukierniczym z gwiazdką, a następnie wyciskaj skorupki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
12. Następnie posyp je kakao za pomocą sitka.
13. Osobiście pozwalam im wyschnąć przed pieczeniem, ale niektórzy tego nie robią, więc to zależy od Ciebie ;-). Gdy ciasto nie klei się już do palca (około 15-20 minut), włóż skorupki do piekarnika nagrzanego do 145°C na 12 do 14 minut (temperatura piekarnika i czas pieczenia są orientacyjne, prawdopodobnie będziesz musiał zrobić jeden lub dwa testy, aby znaleźć odpowiednią kombinację w swoim piekarniku).
14. Po upieczeniu skorupki, pozwól im ostygnąć przed zdjęciem z papieru do pieczenia.
15. Rozpuść czekoladę w łańcuch wodnej.
16. Doprowadź puree z passiflory do wrzenia, a następnie wlej je w trzech partiach na roztopioną czekoladę, dobrze mieszaj z maryszą przed dodaniem.

17. Powinno być zasmażone i być jeszcze ciepłe (możesz je jeszcze zmiksować blenderem i czymś, ale nie jest to obowiązkowe).
18. Umieścić ganache w lodówce, aby stwardniała przez co najmniej godzinę.
19. Montaż : Rozłożyć swoje skorupki makaroników parami.
20. Umieścić swój ganache między warstwami w kawiarni cukierniczej z dodatkami, a następnie napisać po obu stronach i zamknąć je.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com