

Makaroniki kawowe (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g białek jaj (1)
- 55g białek jaj (2)
- 150g cukru pudru
- 35g wody
- 150g maki migdałowej
- 150g cukru pudru
- 120g białej czekolady dobrej jakości (najlepsza to Ivoire de Valrhona)
- 100g masy kremówki
- 6g kawy w proszku

Préparation

1. Latem tego roku spędziłem kilka dni w moich ciociach, co było okazją do zrobienia moich pierwszych makaroników w stylu Pierre Hermé, z którego jestem zadowolony.
2. W rzeczywistości ci, jak już wspominałem w niektórych z moich przepisów, w domu mam tylko (bardzo) stary piec gazowy, więc z przybliżonymi temperaturami i oczywiście bez termoobiegu.
3. Krótko mówiąc, makaroniki były prawie niemożliwe do wykonania!
4. Często zaleca się oddzielenie białek od żółtek kilka dni wcześniej i przechowywanie białek w hermetycznym pojemniku w lodówce.
5. Ponieważ nie byłam w domu, robiłem te makaroniki, zrobiłem ten krok tylko dzień przed ich przygotowaniem, ale nie krępuj się zrobić tego wcześniej, jeśli to możliwe!
6. Zaczynaj od przesiania maki migdałowej i cukru pudru.
7. Oddzielnie przygotuj syrop cukrowy: gotuj wodę z cukrem pudrem.
8. Kiedy temperatura syropu osiągnie 110°C, zacznij ubijać białek jaj (1) aż do pianki, ale nie całkowicie sztywną.
9. Gdy syrop osiągnie 121°C, wlej go na białka, kontynuuj ubijanie.
10. Kontynuuj ubijanie swojej masy w oskiew bezy aż do schłodzenia (musi być gładka, biała i tworzyć ślad na dzióbek).
11. Wymieszaj białek jaj (2) z maki migdałową i cukrem pudrem.
12. Następnie delikatnie dodaj barwnik, jeśli chcesz (możesz dobrze podkreślić kolor, ponieważ mają tendencję do utraty intensywności podczas pieczenia) i w oskiew bezy do swojej mieszanki.
13. Ciasto powinna być gładka i biała.
14. Na tym etapie napotkałem mały problem, był to z powodu ciepła podczas robienia tych makaroników: nie dodałem jeszcze całej masy w oskiew bezy, ale moja masa była już gładka i tworzyła ślad.
15. Zdecydowałem więc nie dodawać reszty bezy, aby nie uzyskać zbyt płynnej masy.
16. Była to moja pierwsza próba z makaronikami, muszę spróbować tego przepisu ponownie przy bardziej umiarkowanej temperaturze, aby zobaczyć, czy problem tkwi w tym.
17. Następnie możesz masę makaroników w worku cukierniczym z gładką końcówką wciskać makaroniki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
18. Jeśli chodzi o pieczenie, czytałem różne rzeczy, osobiście piekłem makaroniki w 140°C w termoobiegu przez 10 do 12 minut.
19. Jeśli to pieczenie ci nie odpowiada, musisz zrobić kilka prób, aby poznać idealną temperaturę dla twojego piekarnika, aby upiec skorupki makaroników.

20. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce.
21. Doprowadź do wrzenia mietanki kremówek z kawą w proszku.
22. Gdy mietanka jest gorąca, przefiltruj ją, aby usunąć zmieloną kawę, a następnie wlej ją na białą czekoladę, dobrze mieszając, aby uzyskać jednolitą masę.
23. Następnie przechowuj w lodówce do momentu użycia.
24. Moja ganache kawowa nie zacięła się kowicie, więc makaroniki były do nadziewania, zwłaszcza przy temperaturze otoczenia.
25. Następnie razem dodałbym trochę czekolady (nawet jeśli trzeba dodać kakao do mietanki), aby uzyskać gładszą i łatwiejszą do użycia ganachę.
26. Montaż : Twórz duety skorupki makaroników.
27. Jeśli, jak ja, twoje skorupki nie są wszystkie identyczne, spróbuj uformować pasujące pary :) Następnie, przy pomocy worka cukierniczego, napełnij jedną skorupkę jedną parą ganach, a następnie zamknij makaronik i smacznego!