

Makaroniki malinowe (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g białek jajka (1)
- 55g białek jajka (2)
- 150g cukru kryształu
- 35g wody
- 150g mielonych migdałów
- 150g cukru pudru
- 200g malin
- 120g cukru pudru
- 4g pektyny NH
- 20g soku z cytryny

Préparation

1. Dziś nowy przepis na makaroniki (wspomnienie z wakacji), tym razem z malinami.
2. Ponownie oparłam się na przepisie Pierre'a Hermé, a mając do wyboru przepis na malinowy ganache z białą czekoladą i malinowy kompot, wybrałam tę drugą opcję, wolałam zachować intensywny smak owoców :) Dla tych, którzy, podobnie jak ja, rozpoczynają przygodę z makaronikami, najlepsza rada, jak mogę Ci tam dać, to przeprowadza testy, szczególnie w zakresie temperatury piekarnika.
3. Oprócz piekarnika, jest wiele elementów, które mają wpływ na przygotowanie makaroników, takich jak temperatura otoczenia czy wilgotność, nie wspominając o jakości składników.
4. W końcu, podobnie jak wszyscy przede mną, zastanawiam się nad kwestią makaroników z francuskim lub w oskibez.
5. Wybrałam tę drugą, ponieważ wydaje się, że daje bardziej gładkie i bardziej wytrzymałe skorupki.
6. Często zaleca się oddzielenie białek od reszty kilka dni wcześniej i przechowywanie białek w hermetycznym pojemniku w lodówce.
7. Nie będę w domu, aby przygotować te makaroniki, zrobię ten krok dopiero dzień przed ich przygotowaniem, ale nie wahaj się zrobić tego wcześniej, jeśli możesz!
8. Zaczynam od przesiewania mielonych migdałów i cukru pudru.
9. Oddzielnie przygotuj syrop cukrowy: zagotuj wodę z cukrem kryształem.
10. Gdy temperatura osiągnie 110°C, zacznij ubijać białek jajka (1), a następnie spienione, ale nie całkowicie białe.
11. Gdy syrop osiągnie 121°C, wlej go na białko, kontynuuj ubijanie.
12. Kontynuuj ubijanie w oskiej bezy aż do wystygnięcia (powinna być gładka, biała i tworzy twardy dzióbek ptaka).
13. Wymieszaj białek jajka (2) z mielonymi migdałami i cukrem pudrem.
14. Następnie delikatnie wymieszaj swój barwnik, jeśli chcesz (możesz dobrze podkreślić kolor, ponieważ mam tendencję do utraty nieco intensywności podczas pieczenia) i w oskibez z mieszanką.
15. Uzyskana masa powinna być gładka i biała.
16. Na tym etapie napotkałam mały problem, był to z powodu upały podczas przygotowywania tych makaroników: jeszcze nie dodałam jej w oskiej bezy, a masa już była dobrze gładka i tworzyła już twarde.
17. Dlatego zdecydowałam się nie dodawać żelatyny bezy w obawie przed zbyt rzadkim ciastem.
18. To było moje pierwsze podejście do makaroników, będę musiała spróbować ponownie tego przepisu przy

bardziej askawych temperaturach, aby zobaczy , czy problem tkwi tu.

19. Mo esz nast pnie umie ci swojego mousse do makaroników w woreczku cukierniczym z g adk tko cówk ti uformowa t makaroniki na blasze wy o onej papierem do pieczenia.

20. Co do pieczenia, czyta am wiele ró nych rzeczy, osobi cie piek am swoje makarony w 140°C z termoobiegiem przez 10 do 12 minut.

21. Je li ten sposób pieczenia ci nie odpowiada, b dziesz musia tprzeprowadzi tkilka prób, aby znale tidealn temperatur swojego piekarnika do pieczenia skorupki makaroników.

22. Zaczni od zмикsowania malin za pomoc tr cznego miksera.

23. Po zмикsowaniu malin, je li chcesz, mo esz przesia tuzyskany sos przez sito, osobi cie wol t zostawia nasiona i tekstur t malin.

24. Podgrzej swój sos, a nast pnie dodaj cukier i mieszanek tpektynow .

25. Doprowad t do wrzenia i gotuj przez kilka minut.

26. Po zdj ciu z ognia dodaj sok z cytryny, a nast pnie pozostaw do ostudzenia przed nadziewaniem makaroników.

27. Monta : Uformuj pary skorupki, nast pnie za pomoc tworeczka cukierniczego na ó t kompot na jedn skorupk t z ka dej pary, a potem zamknij makaronik i smacznego!