

Macarons de pão de especiarias

Ingrédients

- 128g de açúcar de confeito
- 128g de farinha de amêndoa
- 47g de claras de ovos (1) em temperatura ambiente
- 47g de claras de ovos (2) em temperatura ambiente
- 32g de água
- 128g de açúcar granulado
- 65g de leite
- 60g de creme de leite
- 30g de gemas de ovos
- 30g de açúcar
- 12g de maizena
- 50g de manteiga
- 13g de mel
- 75g de pão de especiarias

Préparation

1. O mês de dezembro, e com ele chega o tempo das guloseimas de Natal ;-). E como para mim o período de Natal rima com canela, tive vontade de fazer macarons de canela e pão de especiarias!
2. Então, aromatizei levemente as cascas com canela e preparei um creme mousseline (como para meus macarons de crème brûlée) de pão de especiarias.
3. Peneire o açúcar de confeito e a farinha de amêndoas, depois adicione as claras de ovos (1) e a canela, misturando bem.
4. Em seguida, prepare a merengue italiana: faça uma calda com a água e o açúcar granulado.
5. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras de ovos (2).
6. Quando a calda estiver a 118°C, despeje-a em fio sobre as claras e continue batendo até obter uma merengue brilhante.
7. Pegue metade da merengue italiana e despeje-a na primeira mistura para soltar.
8. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o restante da merengue italiana misturando com uma espátula ou uma colher de silicone (isso é o macaronage).
9. É necessário soltar a massa para que fique homogênea e macia, mas não líquida; ela deve formar um fio.
10. Coloque a massa de macarons em um saco de confeitar com um bico liso, e depois forme as cascas em uma assadeira coberta com papel manteiga.
11. Pessoalmente, eu deixo secar antes de assar, mas algumas pessoas não fazem isso e também funciona bem, então fica a seu critério ;-). Uma vez que a crosta esteja formada, polvilhei as cascas com um pouco de canela.
12. Uma vez que a massa não gruda mais quando se toca (cerca de 15-20 minutos), coloque as cascas no forno pré-aquecido a 145°C por 12 a 14 minutos (a temperatura do forno e o tempo de cozimento são indicativos, você provavelmente precisará de uma ou duas tentativas para encontrar a combinação certa em sua casa).
13. Uma vez que as cascas estejam assadas, deixe esfriar antes de descolar do papel manteiga.
14. Aqueça o leite e o creme com o mel.
15. Bata as gemas de ovos com o açúcar e a maizena.
16. Despeje o líquido quente sobre os ovos, mexendo bem, e depois coloque tudo de volta na panela.

17. Deixe engrossar em fogo baixo, mexendo constantemente, e quando o creme estiver espesso o suficiente, transfira para um prato e adicione o pão de especiarias em pequenos pedaços.
18. Misture com um mixer de imersão para obter um creme liso, depois cubra com filme plástico em contato e deixe esfriar.
19. Quando o creme pâtissier estiver frio, bata-o (na tigela da batedeira com o batedor ou com uma batedeira elétrica), e depois adicione gradualmente a manteiga amolecida cortada em pequenos pedaços, continuando a bater até obter um creme bem liso.
20. Coloque-o em um saco de confeitar com um bico liso e reserve até a montagem.
21. Montagem: Coloque uma bola de creme de pão de especiarias sobre metade das cascas, depois feche os macarons com a outra metade das cascas.
22. Seus macarons estão prontos!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com