

Macarons de limão estilo bolas de tênis (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g de açúcar de confeiteiro
- 147g de farinha de amêndoa
- 54g de claras de ovos (1) em temperatura ambiente
- 54g de claras de ovos (2) em temperatura ambiente
- 37g de água
- 147g de açúcar granulado
- 145g de ovos inteiros
- 150g de açúcar em pó
- 103g de suco de limão fresco
- 225g de manteiga
- 65g de farinha de amêndoa
- 100g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Uma nova receita de macarons hoje, desta vez de limão.
2. A receita é como muitas vezes de Pierre Hermé, cascas e recheios, e eu a acho perfeita como está, bem ácida com um bom gosto de limão.
3. Passe o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoa por uma peneira, depois adicione as claras de ovos (1) e o corante, 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 ela fique homogênea e macia, mas não líquida; ela deve formar uma fita.
10. Coloque a massa de macarons em um saco de confeitar com um bico liso, e depois faça 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 massa não gruda mais quando você toca com o dedo (cerca de 15-20 minutos), polvilhe com pedaços de avelã, se desejar, e depois asse 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).
12. Uma vez que as cascas estejam assadas, deixe esfriar antes de descolar do papel manteiga.
13. Enxágue os limões e retire as raspas.
14. Misture bem com o açúcar em uma tigela e deixe a mistura absorver por alguns minutos.
15. Eu deixei pedaços de raspas bem grandes, gosto de senti-los ao degustar, mas você pode picá-los bem finamente se preferir.
16. Em seguida, adicione o suco de limão e os ovos, batendo bem, e coloque a tigela sobre um banho-maria.
17. Mexa a mistura até que o creme engrosse e atinja a temperatura de 83/84°C.

18. Retire a tigela do banho-maria e deixe esfriar até 60°C.
19. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e bata o creme por 5 a 10 minutos com um mixer de imersão.
20. Transfira o creme e cubra com filme plástico em contato, depois coloque na geladeira por algumas horas (ou durante a noite).
21. Quando o creme estiver frio e firme, misture-o com a farinha de amêndoa.
22. Coloque o creme em um saco de confeitar com um bico liso.
23. Misture o açúcar de confeiteiro e o suco de limão ajustando as quantidades até obter uma espécie de creme bem espesso.
24. Coloque-o em um saco de confeitar com um pequeno bico liso e desenhe arcos em metade das cascas para imitar o desenho de uma bola de tênis.
25. Em seguida, recheie a outra metade das cascas (as que não foram desenhadas) e feche com as cascas "tênis".
26. Coloque seus macarons na geladeira por algumas horas, ou melhor, durante toda a noite antes de degustá-los, eles ficarão ainda melhores.
27. Bom apetite!