

Macarons com xarope de bordo

Ingrédients

- 128g de açúcar de confeiteiro
- 128g de farinha de amêndoa
- 47g de claras de ovos (1)
- 47g de claras de ovos (2)
- 32g de água
- 128g de açúcar granulado
- 3g de gelatina
- 112g de creme de leite integral
- 90g de açúcar de bordo
- 165g de mascarpone

Préparation

1. Para fazer uma das minhas tronquinhos de Natal, comprei açúcar de bordo e queria usá-lo em uma nova receita.
2. Decidi, então, fazer um creme para rechear macarons, misturando esse açúcar de bordo com creme de leite e mascarpone.
3. Se você só tiver xarope de bordo e não açúcar, acho que é possível fazer esse recheio, mas com alguns ajustes para ter uma boa textura.
4. Para a casca, usei a receita de Pierre Hermé, que aqui se refere a macarons com merengue italiano.
5. Passe o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoa pela peneira, depois adicione as claras de ovos (1) misturando bem.
6. Em seguida, prepare o merengue italiano: faça uma calda com a água e o açúcar granulado.
7. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras de ovos (2).
8. Quando a calda estiver a 118°C, despeje-a em fio sobre as claras e continue batendo até obter um merengue brilhante.
9. Pegue metade do merengue italiano e despeje no primeiro preparo para soltar, adicionando o corante se desejar.
10. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o restante do merengue italiano misturando com uma espátula ou uma colher de silicone (isso é o macaronage).
11. É necessário soltar a massa para que fique homogênea e maleável, mas não líquida; ela deve formar um fio.
12. Coloque a massa de macarons em um saco de confeitar com um bico liso, depois forme as cascas em uma assadeira coberta com papel manteiga.
13. Pessoalmente, deixo secar antes de assar, mas algumas pessoas não fazem isso e também funciona bem, então fica a seu critério ;-). Assim que a massa não grudar mais ao tocar com o dedo (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 na sua casa).
14. Uma vez que as cascas estejam assadas, deixe esfriar antes de descolar do papel manteiga.
15. Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria.
16. Aqueça 35% de creme de leite, depois derreta a gelatina nele.
17. À parte, bata o restante do creme de leite em chantilly, adicionando aos poucos o mascarpone e o açúcar

de bordo.

18. Em seguida, adicione o creme misturado com a gelatina.

19. Coloque o creme obtido na geladeira por pelo menos 2h.

20. Montagem: Retire o creme de bordo da geladeira.

21. Ele tem uma textura um pouco espumosa, bata um pouco para obter uma textura mais cremosa e depois coloque em um saco de confeitar.

22. Recheie metade das cascas com o creme de bordo e depois feche-as com a segunda casca.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com