

Macarons Mogador (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 128g de açúcar de confeiteiro
- 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
- 2,5g de corante amarelo
- 0,25g de corante vermelho (obviamente é bastante complicado pesar uma quantidade tão pequena, recomendo adicionar uma pequena pontinha de faca e ajustar depois para não acabar como eu com uma massa muito vermelha)
- 275g de chocolate ao leite (Jivara de Valrhona)
- 125g de purê de maracujá
- 50g de manteiga

Préparation

1. Com um pouco de atraso, aqui está a receita dos famosos macarons mogador de Pierre Hermé, recheados com uma ganache de chocolate ao leite e maracujá.
2. Agora disponível em tortas ou macarons gigantes, o sabor mogador é bastante emblemático das pâtisseries Pierre Hermé, e como este macaron é um dos meus favoritos, decidi me aventurar.
3. A receita foi publicada em vários livros e revistas nos últimos anos, portanto é muito fácil de encontrar.
4. Passe o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoa pela peneira, depois adicione as claras de ovos (1) misturando bem.
5. Em seguida, prepare o merengue italiano: faça uma calda com a água e o açúcar granulado.
6. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras de ovos (2).
7. Quando a calda estiver a 118°C, despeje-a em fio sobre as claras e continue batendo até obter um merengue brilhante.
8. Pegue metade do merengue italiano e despeje-o na primeira mistura para soltar, adicionando os corantes.
9. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o restante do merengue italiano misturando com uma espátula ou uma colher de silicone (isso é o macaronage).
10. É necessário soltar a massa para que fique homogênea e macia, mas não líquida; ela deve formar uma fita.
11. Coloque a massa de macarons em um saco de confeitar com um bico liso, depois faça as cascas em uma assadeira coberta com papel manteiga.
12. Polvilhe-as com cacau usando uma peneira.
13. Pessoalmente, 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 grude 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 em sua casa).
14. Uma vez que as cascas estejam assadas, deixe esfriar antes de descolar do papel manteiga.
15. Derreta seu chocolate em banho-maria.
16. Leve o purê de maracujá à ebulição, depois despeje em três vezes sobre o chocolate derretido, misturando bem com uma espátula a cada adição.

17. Você deve obter uma ganache bem lisa e brilhante (pode alisar novamente com um mixer de imersão, mas não é obrigatório).
18. Coloque a ganache na geladeira para endurecer por pelo menos 2 horas.
19. Montagem: Distribua suas cascas de macarons em pares.
20. Coloque sua ganache moqueador em um saco de confeitar com um bico liso, depois recheie metade das cascas e feche-as.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com