

Macarons de framboesa (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g de claras de ovo (1)
- 55g de claras de ovo (2)
- 150g de açúcar granulado
- 35g de água
- 150g de amêndoas em pó
- 150g de açúcar de confeiteiro
- 200g de framboesas
- 120g de açúcar
- 4g de pectina NH
- 20g de suco de limão

Préparation

1. Hoje, uma nova receita de macarons (lembrança de férias), de framboesa desta vez.
2. Mais uma vez me baseei em uma receita de Pierre Hermé, e tendo a escolha entre uma receita de ganache de chocolate branco – framboesa e uma compota de framboesa, escolhi a segunda opção, preferindo manter a intensidade da fruta :-). Para aqueles, como eu, que estão começando com macarons, o melhor conselho que posso dar é fazer testes, especialmente em relação à temperatura do seu forno.
3. Mas além do forno, há muitos elementos que entram em conta durante a preparação dos macarons, como a temperatura ambiente ou a umidade, sem falar, é claro, da qualidade dos ingredientes.
4. Finalmente, como todo mundo antes de mim, eu acho, me debrucei sobre a questão dos macarons com merengue francês ou com merengue italiano.
5. Escolhi o último porque parece que o merengue italiano dá macarons mais lisos e brilhantes, e conchas mais resistentes.
6. Corante (opcional) É frequentemente recomendado separar as claras das gemas com alguns dias de antecedência e guardar as claras em um recipiente hermético no refrigerador.
7. Não estando em casa para fazer esses macarons, fiz essa etapa apenas na véspera, mas não hesite em fazê-lo com antecedência se puder!
8. Comece por peneirar as amêndoas em pó e o açúcar de confeiteiro.
9. À parte, prepare a calda de açúcar: cozinhe a água e o açúcar granulado.
10. Quando a temperatura atingir 110°C, comece a bater os de claras de ovo (1) até que fiquem espumosas, mas não completamente firmes.
11. Quando a calda atingir 121°C, despeje-a sobre as claras, continuando a bater.
12. Continue batendo seu merengue italiano até esfriamento (deve estar liso, brilhante, e formar um belo bico de pássaro).
13. Misture os de claras de ovo (2) com as amêndoas em pó e o açúcar de confeiteiro.
14. Em seguida, incorpore delicadamente seu corante se desejar (pode intensificar bem a cor, pois ela tende a perder um pouco a intensidade durante o cozimento) e o merengue italiano à sua mistura.
15. A massa obtida deve estar lisa e brilhante.
16. Nesta etapa, encontrei uma pequena dificuldade, talvez devido ao calor no momento da realização desses macarons: ainda não havia adicionado todo o merengue italiano, mas minha massa já estava bem lisa e já formava um fio.
17. Decidi então não adicionar o restante do merengue, com medo de ter uma massa muito líquida.

18. Esse foi meu primeiro teste de macaron, precisarei tentar essa receita novamente em temperaturas mais amenas para ver se o problema estava aí.
19. Você pode, então, colocar sua mistura de macarons em um saco de confeitar com um bico liso e moldar seus macarons em uma assadeira coberta com papel manteiga.
20. Para o cozimento, li muitas coisas diferentes, pessoalmente assei meus macarons a 140°C com ventilação por 10 a 12 minutos.
21. Se esse cozimento não for adequado, terá que fazer testes para saber a temperatura ideal do seu forno para assar conchas de macaron.
22. Comece batendo as framboesas com um mixer de imersão.
23. Uma vez batidas, se desejar, pode passar o purê resultante pelo coador, pessoalmente, prefiro manter as sementes e a textura da framboesa.
24. Aqueça seu purê, e adicione o açúcar e a pectina misturados.
25. Leve ao ponto de fervura e deixe cozinhar por alguns minutos.
26. Fora do fogo, adicione o suco de limão, depois deixe esfriar antes de rechear seus macarons.
27. Montagem: Forme pares de conchas, em seguida, com a ajuda de um saco de confeitar, recheie uma concha de cada par com a compota, depois feche o macaron, e aproveite!