

Macarons tiramisù

Ingrédients

- 150g de açúcar de confeiteiro
- 150g de farinha de amêndoas
- 55g de claras (1) à temperatura ambiente
- 55g de claras (2) à temperatura ambiente
- 37g de água
- 150g de açúcar granulado
- 1 ovo
- 25g de açúcar
- 200g de mascarpone
- 3g de café solúvel (cerca de 1 colher de sopa)

Préparation

1. Fazia muito tempo que eu não fazia macarons, então quando vi a quantidade de claras que tinha na geladeira pensei que era a oportunidade!
2. Eu também tinha um pote de mascarpone aberto, então o sabor estava decidido, macarons de tiramisù.
3. O recheio é super simples de fazer, em 5 minutos está pronto, você só precisa ter um ovo fresco à mão, pois vai ser consumido sem cozinhar.
4. Caso contrário, esta é a minha receita habitual de macaron, dou-lhe a minha maneira de proceder, bem como a temperatura/tempo de cozedura, mas para os macarons, é preciso antes de tudo conhecer o seu forno, então pode ser necessário adaptar estas etapas!
5. Mãos à massa!
6. Peneire o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoas, depois adicione as claras (1).
7. Em seguida, prepare o merengue italiano: prepare uma calda com a água e o açúcar granulado.
8. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras (2).
9. Quando a calda estiver a 118°C, despeje-a em fio sobre as claras e continue a bater até obter um merengue brilhante.
10. Pegue metade do merengue italiano e despeje-o na primeira mistura para soltar.
11. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o restante do merengue italiano, mexendo com uma espátula de silicone (este é o macaronage).
12. Quando a massa formar um fita, despeje-a em um saco de confeitar com um bico liso de cerca de 1 cm.
13. Distribua as coques em uma assadeira forrada com papel manteiga.
14. Deixe secar por cerca de 15 minutos ao ar livre (quando você tocar suavemente com o dedo e não grudar, eles estão prontos para assar!
15.).
16. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a cerca de 140°C (ajuste conforme necessário para o seu forno!
17.).
18. Polvilhe as coques com cacau em pó usando uma peneira.
19. Asse as coques por cerca de 12 minutos.
20. Deixe esfriar antes de removê-los do papel manteiga.
21. Separe a clara da gema do ovo.
22. Misture a gema com o café, o açúcar e o cacau.

23. Em seguida, adicione o mascarpone com a espátula de silicone.
24. Por fim, bata a clara em neve e adicione-a delicadamente à mistura anterior.
25. Recheie metade das coques com o creme e depois feche os macarons.
26. Deixe-os na geladeira por algumas horas antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com