

Macarons de café (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g de claras de ovo (1)
- 55g de claras de ovo (2)
- 150g de açúcar granulado
- 35g de água
- 150g de farinha de amêndoa
- 150g de açúcar de confeiteiro
- 120g de chocolate branco de boa qualidade (o ideal é o Ivoire da Valrhona)
- 100g de creme de leite fresco
- 6g de café em pó

Préparation

1. Este verão, passei alguns dias na casa dos meus sogros, o que foi uma oportunidade para eu fazer meus primeiros macarons à moda de Pierre Hermé, com merengue italiano.
2. Na verdade, já devo ter mencionado em algumas das minhas receitas, que só tenho em casa um forno a gás (muito) antigo, com temperaturas aproximadas e, claro, sem ventilação.
3. Em outras palavras, os macarons eram missão impossível!
4. Corante (opcional) É frequentemente aconselhável separar as claras das gemas dos ovos com vários dias de antecedência e conservar as claras em um recipiente hermético na geladeira.
5. Como não estava em casa para fazer esses macarons, só fiz essa etapa na véspera da preparação dos macarons, mas não hesite em fazê-la com antecedência se puder!
6. Comece peneirando a farinha de amêndoa e o açúcar de confeiteiro.
7. Separe o xarope de açúcar: coloque a água e o açúcar granulado para cozinhar.
8. Quando a temperatura atingir 110°C, comece a bater os de claras de ovo (1) até que fiquem espumosas, mas não completamente firmes.
9. Quando o xarope atingir 121°C, despeje-o sobre as claras continuando a bater.
10. Continue batendo seu merengue italiano até esfriar (ele deve ficar liso, brilhante e deve formar um bonito pico).
11. Misture os de claras de ovo (2) com a farinha de amêndoa e o açúcar de confeiteiro.
12. Depois, incorpore delicadamente o corante, se desejar (você pode acentuar a cor, pois ela tende a perder um pouco de intensidade durante o cozimento) e o merengue italiano na sua mistura.
13. A massa obtida deve ser lisa e brilhante.
14. Neste ponto, encontrei uma pequena dificuldade, talvez devido ao calor no momento da preparação desses macarons: ainda não tinha adicionado todo o merengue italiano, mas minha massa já estava bem lisa e já formava uma fita.
15. Decidi não adicionar o restante do merengue, com medo de ter uma massa muito líquida.
16. Este foi meu primeiro teste de macaron, preciso tentar novamente essa receita em temperaturas mais amenas para ver se o problema foi esse.
17. Você pode então colocar sua massa de macarons em um saco de confeitar com bico liso e formar seus macarons em uma assadeira forrada com papel manteiga.
18. Para o cozimento, li muitas informações diferentes, pessoalmente assei meus macarons a 140°C com ventilação por 10 a 12 minutos.

19. Se esse método de cozimento não funcionar para você, você precisará fazer alguns testes para descobrir a temperatura ideal do seu forno para assar as conchas de macaron.
20. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
21. Leve o creme de leite a ferver com o café em pó.
22. Uma vez que o creme esteja quente, coe-o para remover parte dos grãos de café, em seguida, despeje sobre o chocolate branco mexendo bem para homogenizar a preparação.
23. Em seguida, reserve na geladeira até o uso.
24. Minha ganache de café não solidificou totalmente, então os macarons foram um pouco difíceis de rechear, especialmente com a temperatura ambiente.
25. Se eu fizer novamente, talvez adicionaria um pouco mais de chocolate (compensando ao adicionar de café no creme) para ter uma ganache um pouco mais sólida e fácil de manusear.
26. Montagem: Forme pares de conchas de macarons.
27. Se assim como eu suas conchas não forem todas idênticas, tente formar pares combinando :-) Em seguida, com a ajuda de um saco de confeitar, recheie uma concha de cada par com ganache, feche o macaron e aproveite!