

Macarons cu zmeur (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g de albu uri (1)
- 55g de albu uri (2)
- 150g de zahăr pudr
- 35g de apă
- 150g de pudră de migdale
- 150g de zahăr glazur
- 200g de zmeur
- 120g de zahăr pudr
- 4g de pectin NH
- 20g de suc de lămâie

Préparation

1. Azi, o nouă rețetă de macarons (amintire din vacanță), de data aceasta cu zmeur.
2. M-am bazat din nou pe o rețetă de Pierre Hermé, îmi având de ales între o rețetă de ganache ciocolată albă – zmeur și o compotă de zmeur, am ales a doua opțiune, preferând să pot strez intensitatea fructului :-). Pentru cei, ca mine, care încep cu macarons, cel mai bun sfat pe care vi-l pot da este să faceți teste, în special în ceea ce privește temperatura cuptorului vostru.
3. Dar, pe lângă cuptor, sunt multe elemente care intră în joc în timpul pregătirii macarons-urilor, cum ar fi temperatura ambientală sau umiditatea, fără a mai vorbi, desigur, de calitatea ingredientelor.
4. În cele din urmă, ca toată lumea înaintea mea cred, m-am aplecat asupra întrebării macarons-urilor cu bezea franuzească sau cu bezea italiană.
5. Am ales pe aceasta din urmă deoarece se pare că oferă macarons-uri mai netede și strălucitoare, și coji mai rezistente.
6. Se recomandă adesea să separați albușurile de gălbenușuri cu câteva zile înainte și să păstrați albușurile într-o cutie etanșă în frigider.
7. Neavând acasă pentru a realiza aceste macarons, am făcut această etapă doar cu o zi înainte de realizarea macarons-urilor, dar nu ezitați să vă ocupați puțin din timp dacă puteți!
8. Începeți prin a cernere pudra de migdale și zahărul glazur.
9. Separat, pregătiți siropul de zahăr: puneți la fiert apa și zahărul pudr.
10. Când temperatura ajunge la 110°C, începeți să bateți cele două albușuri (1) până devin spumoase, dar nu complet ferme.
11. Când siropul ajunge la 121°C, turnați-l peste albușuri continuând să bateți.
12. Continuați să bateți bezeaua italiană până se răcește (trebuie să fie netedă, strălucitoare și să formeze un vârful frumos de pasare).
13. Amestecați cele două albușuri (2) cu pudra de migdale și zahărul glazur.
14. Apoi, încorporați delicat colorantul dorit (puteți accentua bine culoarea deoarece acestea tind să piardă puțin din intensitate în timpul coacerii) și bezeaua italiană în amestecul vostru.
15. Aluatul obținut trebuie să fie neted și strălucitor.
16. La acest pas, am întâmpinat o mică dificultate, poate din cauza căldurii în momentul realizării acestor macarons: nu am reușit încă să obțin bezeaua italiană, dar aluatul meu era deja bine neted și forma deja o panglică.
17. Așa că am decis să nu adaug restul bezelei, de teamă că aluatul va fi prea lichid.

18. A fost prima mea încercare de macaron, va trebui să încerc din nou această rețetă la temperaturi mai blânde pentru a vedea dacă problema a fost acolo.
19. Puneți apoi să puneți amestecul vostru de macarons într-un sac de patiserie echipat cu un duș neted și să formați macarons-urile pe o tavă acoperită cu hârtie de copt.
20. În ceea ce privește coacerea, am citit multe lucruri diferite, personal am copt macarons-urile la 140°C cu aer cald timp de 10 până la 12 minute.
21. Dacă această coacere nu vi se potrivește, va trebui să faceți teste pentru a afla temperatura ideală a cuptorului vostru pentru a coace coji de macaron.
22. NH de suc de lămâie Începeți prin a mixa zmeura cu ajutorul unui blender de imersie.
23. Odată ce zmeura este mixată, dacă doriți, puteți trece sosul obținut printr-o sită, personal prefer să păstrez semințele și textura zmeurii.
24. Încălziți sosul vostru, apoi adăugați zahărul și pectina amestecate.
25. Puneți la fiert și lăsați să fiarbă timp de câteva minute.
26. Departe de foc, adăugați sucul de lămâie, apoi lăsați să se răcească înainte de a umple macarons-urile.
27. Montaj: Formați perechi de coji, apoi, cu ajutorul unui sac de patiserie, umpleți o coajă din fiecare pereche cu compot, apoi închideți macaronul și bucurați-vă !