

Citronmacarons som tennisbollar (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g florsocker
- 147g mandelmjöl
- 54g äggvitor (1) i rumstemperatur
- 54g äggvitor (2) i rumstemperatur
- 37g vatten
- 147g strösocker
- 145g hela ägg
- 150g strösocker
- 103g färsk citronsaft
- 225g smör
- 65g mandelmjöl
- 100g florsocker

Préparation

1. En ny recept på macarons idag, denna gång med citron.
2. Receptet är som vanligt av Pierre Hermé, skal och fyllningar, och jag tycker att det är perfekt som det är, väl syrligt med en god citronsmak.
3. Sikta florsockret och mandelmjölet, tillsätt sedan äggvitorna (1) och färgen och blanda väl.
4. Därefter, förbered den italienska marängen: gör en sirap med vatten och strösocker.
5. När den når 110°C, börja vispa äggvitorna (2).
6. När sirapen är vid 118°C, håll den i en stråle över äggvitorna och fortsätt att vispa tills du får en glänsande maräng.
7. Ta hälften av den italienska marängen och håll den i den första blandningen för att lossa den.
8. När blandningen är homogen, tillsätt resten av den italienska marängen och blanda med en spatel eller en slickepott (detta kallas macaronage).
9. Du måste lossa degen så att den blir homogen och smidig, men absolut inte rinnig; den ska bilda ett band.
10. Fyll macaronblandningen i en spritspåse med en slät tyll, och spritsa skalen på en plåt täckt med bakpapper.
11. Personligen låter jag dem torka innan jag sätter dem i ugnen, men vissa gör inte det och det fungerar bra också, så det är upp till er ;-). När degen inte längre klibbar när man trycker på den (ungefär 15-20 minuter), strö över hackade hasselnötter om du vill, och grädda skalen i den förvärmade ugnen på 145°C i 12 till 14 minuter (ugnens temperatur och gräddningstid är vägledande, du kommer förmodligen behöva ett eller två försök för att hitta den rätta kombinationen hemma).
12. När skalen är gräddade, låt dem svalna innan du tar bort dem från bakpapperet.
13. Skölj citronerna och ta bort zesten.
14. Blanda dem väl med sockret i en skål och låt blandningen dra i några minuter.
15. Jag har lämnat ganska stora bitar av zest, jag gillar att känna dem när jag smakar, men det är fritt fram för er att hacka dem mycket fint.
16. Tillsätt sedan citronsaften och äggen under vispning, och placera skålen över ett vattenbad.
17. Rör om blandningen tills krämen tjocknar och når en temperatur på 83/84°C.
18. Ta bort skålen från vattenbadet och låt den svalna till 60°C.
19. Tillsätt sedan smöret skuret i små bitar och mixa krämen i 5 till 10 minuter med en stavmixer.

20. Överför krämen och täck den med plastfolie direkt på ytan och ställ den i kylskåpet i några timmar (eller över natten).
21. När krämen är kall och har stelnat, blanda den med mandelmjölet.
22. Fyll krämen i en spritspåse med en slät tyll.
23. Blanda florsockret och citronsaften och justera mängderna tills du får en slags ganska tjock kräm.
24. Fyll den i en spritspåse med en liten slät tyll, och rita halvcirklar på hälften av skalen för att efterlikna mönstret på en tennisboll.
25. Fyll sedan den andra hälften av skalen (de som inte är ritade) och stäng med "tennis"-skalen.
26. Placera dina macarons i kylskåpet i några timmar, eller ännu bättre hela natten innan du smakar på dem, de kommer att bli ännu bättre.
27. Smaklig måltid!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com