

Makroner med lönnsirap

Ingrédients

- 128g florsocker
- 128g mandelmjöl
- 47g äggvitor (1)
- 47g äggvitor (2)
- 32g vatten
- 128g strösocker
- 3g gelatin
- 112g vispgrädde
- 90g lönnsocker
- 165g mascarpone

Préparation

1. För att göra en av mina julstänger hade jag köpt lönnsocker, och jag ville använda det till ett nytt recept.
2. Jag bestämde mig därför för att göra en kräm för att fylla macarons, genom att blanda detta lönnsocker med vispgrädde och mascarpone.
3. Om du bara har lönnsirap och inte socker, tror jag att det är möjligt att göra denna fyllning men med några justeringar för att få en bra konsistens.
4. För skalen tog jag receptet från Pierre Hermé, det handlar här om macarons med italiensk maräng.
5. Sikta florsockret och mandelmjölet, tillsätt sedan äggvitorna (1) och blanda väl.
6. Förbered sedan den italienska marängen: gör en sirap med vatten och strösocker.
7. När den når 110°C, börja vispa äggvitorna (2).
8. När sirapen når 118°C, håll den i en stråle över äggvitorna och fortsätt vispa tills du får en glänsande maräng.
9. Ta hälften av den italienska marängen och håll den i den första blandningen för att lösa upp den, och tillsätt färgämnet om du vill.
10. När blandningen är homogen, tillsätt resten av den italienska marängen och blanda med hjälp av en spatel eller en slickepott (detta kallas macaronage).
11. Du måste lösa upp degen så att den blir homogen och smidig, men absolut inte rinnig; den ska bilda ett band.
12. Fyll en spritspåse med macaronsmeten och spritsa skalen på en plåt täckt med bakpapper.
13. Personligen låter jag dem torka innan jag gräddar dem, men vissa gör inte det och det fungerar bra också, så det är upp till dig ;-). När degen inte längre klibbar när du trycker på den (ungefär 15-20 minuter), grädda skalen i en förvärmad ugn på 145°C i 12 till 14 minuter (ugnens temperatur och gräddningstiden är vägledande, du kommer förmodligen behöva ett eller två försök för att hitta den rätta kombinationen hemma).
14. När skalen är gräddade, låt dem svalna innan du tar bort dem från bakpapperet.
15. Lägg gelatinbladen i kallt vatten för att mjukna.
16. Värm 35- vispgrädde, och smält gelatinet i den.
17. Separat, vispa resten av vispgrädden till ett skum och tillsätt gradvis mascarponen och lönnsockret.
18. Tillsätt sedan grädden blandad med gelatinet.
19. Placera den resulterande krämen i kylskåpet i minst 2 timmar.
20. Montering: Ta ut lönnkrämen från kylskåpet.

21. Den har en något mousseaktig konsistens, vispa den lite för att få en krämigare konsistens och placera den i en spritspåse.
22. Fyll hälften av skalen med lönnkrämen, och stäng dem sedan med det andra skalet.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com