

# Hallonmakroner (Pierre Hermé)

## Ingrédients

- 55g äggvitor (1)
- 55g äggvitor (2)
- 150g strösocker
- 35g vatten
- 150g mandelmjöl
- 150g florsocker
- 200g hallon
- 120g strösocker
- 4g pektin NH
- 20g citronsaft

## Préparation

1. Idag, ett nytt recept på macarons (semestermanne), denna gång med hallon.
2. Jag har återigen baserat mig på ett recept av Pierre Hermé, och med valet mellan ett recept på vit chokladganache – hallon och en hallonsylt, valde jag det andra alternativet, eftersom jag föredrar att behålla fruktens intensitet :-). För dem som, som jag, är nybörjare på macarons, är det bästa rådet jag kan ge er att göra tester, särskilt när det gäller temperaturen på er ugn.
3. Men förutom ugnen finns det många faktorer som spelar in vid tillagningen av macarons, som rumstemperaturen eller luftfuktigheten, för att inte tala om kvaliteten på ingredienserna.
4. Slutligen, som alla andra före mig tror jag, har jag funderat på frågan om macarons med fransk maräng eller italiensk maräng.
5. Jag valde den senare eftersom det verkar som att den ger slätare och glansigare macarons, samt mer hållbara skal.
6. Det rekommenderas ofta att separera äggvitorna från äggulorna flera dagar i förväg och förvara äggvitorna i en lufttät behållare i kylskåpet.
7. Eftersom jag inte var hemma för att göra dessa macarons, gjorde jag bara detta steg dagen innan jag skulle göra macarons, men tveka inte att börja lite i förväg om ni kan!
8. Börja med att sikta mandelmjölet och florsockret.
9. Separat, förbered sockerlagen: koka upp vattnet och strösockret.
10. När temperaturen når 110°C, börja vispa äggvitor (1) tills de är skummiga men inte helt fasta.
11. När sockerlagen når 121°C, håll den över äggvitorna medan du fortsätter att vispa.
12. Fortsätt att vispa din italienska maräng tills den svalnar (den ska vara slät, glansig och bilda en fin näbb).
13. Blanda äggvitor (2) med mandelmjölet och florsockret.
14. Därefter, försiktigt blanda i ditt färgämne om så önskas (du kan gärna förstärka färgen eftersom de tenderar att förlora lite intensitet under gräddningen) och den italienska marängen i din blandning.
15. Den resulterande smeten ska vara slät och glansig.
16. Vid detta steg stötte jag på en liten svårighet, kanske på grund av värmen vid tillagningen av dessa macarons: jag hade inte lagt till hela den italienska marängen än, men min smet var redan ganska slät och bildade redan ett band.
17. Jag beslutade därför att inte tillsätta resten av marängen, av rädsla för att få en för rinnig smet.
18. Det var mitt första försök med macarons, jag måste prova detta recept igen vid mer gynnsamma temperaturer för att se om problemet låg där.

19. Du kan sedan lägga din macaron-smet i en spritspåse med en slät tyll och spritsa dina macarons på en plåt täckt med bakpapper.
20. När det gäller gräddning, hade jag läst mycket olika saker, personligen gräddade jag mina macarons vid 140°C varmluft i 10 till 12 minuter.
21. Om denna gräddning inte passar dig, måste du göra tester för att ta reda på den idealiska temperaturen för din ugn för att grädda macaron-skal.
22. Börja med att mixa hallonen med en stavmixer.
23. När hallonen är mixade, om du vill, kan du sila den resulterande såsen, personligen föredrar jag att behålla fröna och texturen av hallonen.
24. Värm din sås, och tillsätt sedan sockret och den blandade pektinen.
25. Koka upp, och låt koka i några minuter.
26. Ta bort från värmen, tillsätt citronsaften, och låt svalna innan du fyller dina macarons.
27. Montering: Forma par av skal, och med hjälp av en spritspåse, fyll ett skal av varje par med sylt, stäng sedan macaronen, och njut!