

Makarononi na guacamole

Ingrédients

- 128g sukari ya unga
- 128g unga wa mlozi
- 47g ya mayai meupe (1) kwenye joto la kawaida
- 47g ya mayai meupe (2) kwenye joto la kawaida
- 32g ya maji
- 128g sukari ngumu

Préparation

1. Mara moja haijawahi kutokea, hii hapa ni mapishi ya chumvi.
2. karibu kabisa: makaroni ya guacamole!
3. Faida ya haya ni kwamba unaweza kuyatengeneza wakati wa mwisho, kinyume na makaroni ya kawaida.
4. Kwa kweli, ni bora kuzijaza muda mfupi kabla ya kuonja, kwa kuwa guacamole ina tabia ya kulowesha maganda haraka sana.
5. Chuja sukari ya unga na unga wa mlozi, kisha ongeza mayai meupe (1) huku ukichanganya vizuri.
6. Kisha, andaa meringue ya Italia: andaa sharubati na maji na sukari ngumu.
7. Inapofikia 110°C, anza kupiga mayai meupe (2).
8. Wakati sharubati iko 118°C, mimina polepole juu ya mayai meupe na endelea kupiga hadi upate meringue inayong'aa.
9. Chukua nusu ya meringue ya Italia na mimina kwenye mchanganyiko wa kwanza ili kuilainisha, kwa kuongeza rangi.
10. Wakati mchanganyiko ni wa sare, ongeza meringue iliyobaki ya Italia huku ukichanganya kwa kutumia corne au kiwanda (hii ni macaronage).
11. Ni lazima kulainisha unga ili uwe sare na laini, lakini sio kioevu; unapaswa kutengeneza utepe.
12. Weka mchanganyiko wa makaroni kwenye mfuko wa pipaji ulio na ncha laini, kisha piga maganda kwenye safu iliyofunikwa na karatasi ya kupikia.
13. Kibinafsi naacha vikauke kabla ya kuweka kwenye oveni lakini watu wengine hawaonyeshi na pia hufanya hivyo vizuri, kwa hiyo ni juu yako;-) Mara unga unapoacha kushika kidole unapoiweka juu (takriban dakika 15-20), nyunyizia maganda viungo vya guacamole na weka kwenye oveni iliyopashwa hadi 145°C kwa dakika 12 hadi 14 (joto la oveni na wakati wa kuoka hutolewa kama mwongozo; utahitaji jaribio moja au mbili kupata mchanganyiko sahihi kwako).
14. Baada ya maganda kuokwa, acha yapoe kabla ya kuyatoa kwenye karatasi ya kupikia.
15. Guacamole: Maparachichi mawili makubwa Viungo vya guacamole kwa kiasi kinachotakiwa Vilimau viwili vya kijani Changanya maparachichi na ndimu ya kijani na viungo, kisha weka guacamole kwenye mfuko wa pipaji ulio na ncha laini.
16. Mkusanyiko: Panga maganda yako ya makaroni mawili kwa mawili.
17. Weka ganache yako ndani ya mfuko wa pipaji ulio na ncha laini, kisha ujaze nusu ya maganda.
18. Jaribu kufanya hatua hii katika wakati wa mwisho, vinginevyo makaroni yako yanaweza kulowesha sana.