

Macarons ya crème brûlée

Ingrédients

- 128g ya sukari ya unga
- 128g ya unga wa almond
- 47g ya mayai ya wazi (1) katika joto la kawaida
- 47g ya mayai ya wazi (2) katika joto la kawaida
- 32g ya maji
- 128g ya sukari ya kawaida
- 65g ya maziwa
- 60g ya cream ya liquid
- 30g ya yai ya yai
- 30g ya sukari
- 12g ya maizena
- 1 ganda la vanilla
- 60g ya siagi

Préparation

1. Ilikuwa muda mrefu tangu nifanye, nimerudi na mapishi mapya ya macaron.
 2. Ikiwa unapenda crème brûlée, nakusihi sana ujaribu macarons haya, kila mtu aliyewahi kuyajaribu amependa sana, iwe ni katika ladha au muundo!
 3. Ikilinganishwa na macarons za kawaida, kifaa pekee unachohitaji ni torch ili uweze kuoka makao.
 4. Chuja sukari ya unga na unga wa almond, kisha ongeza mayai ya wazi (1) na rangi ukichanganya vizuri.
 5. !
 6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
 7. s3.
 8. eu-west-3.
 9. amazonaws.
 10. com/macaroncremebrulee4.
 11. JPG Kisha, andaa meringue ya Kiitaliano: andaa siropu na maji na sukari ya kawaida.
 12. Wakati inafikia 110°C, anza kupiga mayai ya wazi (2).
 13. Wakati siropu iko kwenye 118°C, mimina kwa mtiririko kwenye mayai ya wazi na endelea kupiga hadi upate meringue yenye kung'ara.
 14. Chukua nusu ya meringue ya Kiitaliano na mimina kwenye mchanganyiko wa kwanza ili kuufanya uwe laini.
 15. Wakati mchanganyiko ni wa kawaida, ongeza meringue iliyobaki ya Kiitaliano ukichanganya kwa kutumia spatula au maryse (hii ni macaronage).
 16. Inahitajika kufanya mchanganyiko uwe laini ili uwe wa kawaida na laini, lakini sio mwepesi; inapaswa kuunda uzi.
 17. Weka mchanganyiko wa macarons kwenye mfuko wa kupikia wenye nozzle laini, kisha weka makao kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
 18. Kwa upande wangu, nawaacha wakauke kabla ya kuoka lakini watu wengine hawafanyi hivyo na inafanya kazi vizuri pia, hivyo ni juu yako kuona ;-)
- Mara mchanganyiko haujashikamana tena unapoweka kidole juu yake (takriban dakika 15-20) kisha weka makao kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 145°C kwa dakika 12 hadi 14 (joto la oveni na muda wa kupika vinatolewa kama mwongozo, labda utahitaji majaribio moja au

mawili ili kupata mchanganyiko mzuri kwako).

19. Mara makao yanapokuwa yamepikwa, waache yapoe kabla ya kuondoa kwenye karatasi ya kuoka.
20. Pasha maziwa na cream pamoja na ganda la vanilla lililokatwa na mbegu za vanilla.
21. Achia kuingiza kwa dakika chache (au zaidi ikiwa unaweza, niliwacha kuingiza kwa takriban saa 1).
22. Piga mayai ya yai na sukari na maizena.
23. Chuja mchanganyiko wa maziwa - cream - vanilla kisha upashe moto tena.
24. Mimina kioevu moto kwenye mayai ukichanganya vizuri kisha rudisha yote kwenye sufuria.
25. Pika hadi iwe nzito kwa moto mdogo ukichanganya kila wakati, kisha wakati cream imekuwa nzito vya kutosha, weka kwenye sahani na uifunge kwa filamu kisha uache ipoe.
26. Wakati cream ya pastry imepungua, piga (katika bakuli la roboti lililo na whip au kwa mixer ya umeme), kisha ongeza polepole siagi laini iliyokatwa vipande vidogo ukiendelea kupiga hadi upate cream laini vizuri.
27. Weka kwenye mfuko wa kupikia wenye nozzle laini kisha weka kando hadi wakati wa kuunganisha.
28. Kuunganisha: QS ya sukari ya kahawia Chukua nusu ya makao, na uweke sukari ya kahawia juu yao.
29. Karamiliza kwa kutumia torch, acha karamel ikauke na ipoe kisha weka mpira wa cream ya vanilla juu ya kila makao.
30. Funga macarons na nusu nyingine ya makao.
31. Maliza kwa kuweka kidogo ya sukari ya kahawia juu ya kila macaron, kisha karamiliza na ufurahie!