

Macarons ya sirop ya maple

Ingrédients

- 128g ya sukari ya icing
- 128g ya unga wa almond
- 47g ya mayai ya wazi (1)
- 47g ya mayai ya wazi (2)
- 32g ya maji
- 128g ya sukari ya kawaida
- 3g ya gelatin
- 112g ya krimu ya maji kamili
- 90g ya sukari ya maple
- 165g ya mascarpone

Préparation

1. Kwa kutengeneza moja ya biskuti zangu za Krismasi, nilinunua sukari ya maple, na nilikuwa na hamu ya kuitumia kwa mapishi mapya.
2. Hivyo, nikaamua kutengeneza krimu ya kujaza macaron, kwa kuchanganya sukari hiyo ya maple na krimu ya maji na mascarpone.
3. Ikiwa una siropu ya maple tu na si sukari, nadhani inawezekana kutengeneza kujaza hii lakini kwa kufanya marekebisho kadhaa ili kupata muundo mzuri.
4. Kwa ajili ya ganda, nilichukua mapishi ya Pierre Hermé, hapa kuna macarons ya meringue ya Kiitaliano.
5. Chuja sukari ya icing na unga wa almond, kisha ongeza mayai ya wazi (1) kwa kuchanganya vizuri.
6. Kisha, andaa meringue ya Kiitaliano: andaa siropu na maji na sukari ya kawaida.
7. Wakati inafikia 110°C, anza kupiga mayai ya wazi (2).
8. Wakati siropu iko kwenye 118°C, mimina kwa mtiririko kwenye mayai ya wazi na endelea kupiga hadi upate meringue yenye kung'ara.
9. Chukua nusu ya meringue ya Kiitaliano na mimina kwenye mchanganyiko wa kwanza ili kuufanya uwe laini, ukiongeza rangi ikiwa unataka.
10. Wakati mchanganyiko ni wa homogenous, ongeza meringue iliyobaki ya Kiitaliano kwa kuchanganya kwa kutumia corne au maryse (hii ndiyo macaronage).
11. Inabidi ufanye mchanganyiko uwe laini ili uwe wa homogenous na mwepesi, lakini hasa sio mwepesi; inabidi iwe na umbo la uzi.
12. Mara tu maganda yakiwa yamepikwa, acha yapoe kabla ya kuyatoa kwenye karatasi ya sulfur.
13. Weka majani ya gelatin kujaa kwenye maji baridi.
14. Pasha moto 35- ya krimu ya maji, kisha uyeyushe gelatin ndani yake.
15. Kando, piga sehemu iliyobaki ya krimu ya maji kuwa chantilly kwa kuongeza polepole mascarpone na sukari ya maple.
16. Kisha, ongeza krimu iliyochanganywa na gelatin.
17. Weka krimu iliyopatikana kwenye friji kwa angalau masaa 2.
18. Kusanyiko: Toa krimu ya maple kutoka kwenye friji.
19. Ina muundo wa kidogo wa povu, ipige kidogo ili kupata muundo mzuri zaidi kisha weka kwenye mfuko wa pipi.
20. Jaza nusu ya maganda kwa krimu ya maple, kisha yafunge na ganda la pili.

