

Macarons tiramisu

Ingrédients

- 150g ya sukari ya unga
- 150g ya unga wa mlozi
- 55g ya wazungu wa mayai (1) katika joto la kawaida
- 55g ya wazungu wa mayai (2) katika joto la kawaida
- 37g ya maji
- 150g ya sukari ya kawaida
- 25g ya sukari
- 200g ya mascarpone
- 3g ya kahawa inayoyeyuka (kijiko 1 cha supu hivi)

Préparation

1. Imepita muda mrefu sana bila mimi kutengeneza macarons, kwa hiyo nilipoona kiwango cha wazungu wa mayai kwenye friji yangu nikasema ni nafasi nzuri!
2. Pia nilikuwa na chombo cha mascarpone kilichofunguliwa kwa hiyo harufu yangu ilipatikana, macarons tiramisu.
3. Kujaza ni rahisi sana kutengeneza, kwa dakika 5 imekamilika, unahitaji tu kuwa na yai safi kwa sababu italiwa bila kupikwa.
4. Vinginevyo, hii ndiyo mapishi yangu ya kawaida ya vifuniko vya macarons, ninakupa njia yangu ya kufanya kazi na pia joto/wakati wa kupika, lakini kwa macarons unahitaji kujua oveni yako kwa hivyo labda utahitaji kurekebisha hatua hizi!
5. Kwa mifuko yako ya douille!
6. Pepeta sukari ya unga na unga wa mlozi, kisha ongeza wazungu wa mayai (1).
7. Halafu, andaa meringue ya Italia: andaa syrup na maji na sukari ya kawaida.
8. Inapofikia 110°C, anza kupiga wazungu wa mayai (2).
9. Inapofikia 118°C, mimina syrup kwenye wazungu wa mayai na endelea kupiga hadi upate meringue yenye kung'aa.
10. Chukua nusu ya meringue ya Italia na mimina kwenye mchanganyiko wa kwanza ili kuileta inaponyooka.
11. Wakati mchanganyiko ni wa kuunganika, ongeza meringue iliyobakia ya Italia kwa kuchanganya na corne au maryse (hii ni macaronage).
12. Wakati unga unafanya rubani, mimina kwenye mfuko wa douille unao na douille laini ya 1cm hivi.
13. Mfukuse vifuniko kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
14. Acha zikauke kwa dakika 15 hivi kwenye hewa (ukigusa kwa kidole, kikamilifu kwa upole, kama havibanduki viko tayari kuoka!
15.).
16. Wakati huo, joto oveni kwa 140°C hivi (bila shaka urekebishe kulingana na oveni yako!
17.).
18. Nyunyiza vifuniko vya kakao ya unga na ungo.
19. Weka vifuniko kwenye oveni kwa dakika 12 hivi za kupika.
20. Acha zipoe kabla ya kuziondoa kutoka kwenye karatasi ya kuoka.
21. Tenganisha mweupe na njano ya yai.
22. Changanya njano ya yai na kahawa, sukari na kakao.

23. Ongeza kisha mascarpone na maryse.
24. Mwishowe, piga mweupe hadi uwe na povu na uongeze kwa upole kwenye mchanganyiko wa awali.
25. Jaza nusu ya vifuniko na cream, kisha funga macarons.
26. Ziache kwenye friji kwa masaa machache kabla ya kujifurahisha!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com