

Makaronis za kahawa (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g ya mayai meupe (1)
- 55g ya mayai meupe (2)
- 150g ya sukari ya chembe
- 35g ya maji
- 150g ya unga wa mlozi
- 150g ya sukari ya barafu
- 120g ya chokoleti nyeupe ya ubora mzuri (bora ni Ivoire ya Valrhona)
- 100g ya cream nzito ya maji
- 6g ya unga wa kahawa

Préparation

1. Msimu huu wa joto, nilikaa siku chache kwa wakwe zangu, ambavyo vilikuwa fursa kwangu kuandaa macaroni yangu ya kwanza kwa mtindo wa Pierre Hermé, kwa meringue ya Kiitaliano.
2. Kwa kweli, tayari nimeshasema hili katika baadhi ya mapishi yangu, sina tanuri la gesi la zamani (sana), kwa hivyo na joto lisilokadirika na bila shaka, bila joto la kuzunguka.
3. Ni kusema kwamba macaroni ilikuwa misheni haiwezekani!
4. Inashauriwa mara kwa mara kutenganisha mayai meupe na ya njano mapema siku kadhaa kabla, na kuweka mayai katika chombo kisicho na hewa ndani ya jokofu.
5. Kwa kuwa sikuwa nyumbani kwangu kuandaa macaroni haya, nilifanya hatua hii moja tu siku moja kabla ya kutengeneza macarons, lakini usijali kujipanga mapema kidogo ikiwa unaweza!
6. Anza kwa kupitisha unga wa mlozi na sukari ya barafu kwenye ungo.
7. Kando, andaa syrup ya sukari: weka maji na sukari ya chembe kupika.
8. Wakati joto linapofikia 110°C, anza kupiga mayai meupe (1) hadi yawe na povu lakini yasifunguke kabisa.
9. Wakati syrup inafikia 121°C, mimina juu ya mayai meupe ukiendelea kupiga.
10. Endelea kupiga meringue yako ya Kiitaliano hadi ipowe (inapaswa kuwa laini, kung'aa, na kuwa na manyoya ya ndege nzuri).
11. Changanya mayai meupe (2) na unga wa mlozi na sukari ya barafu.
12. Kisha, ongeza kwa uangalifu rangi yako ikiwa inahitajika (unaweza kweli kusisitiza rangi kwa vile huwa inapoteza kidogo nguvu wakati wa kupika) na meringue ya Kiitaliano kwenye mchanganyiko wako.
13. Mchanganyiko uliopatikana unapaswa kuwa laini na kung'aa.
14. Katika hatua hii, nilikutana na ugumu mdogo, labda kwa sababu ya joto wakati wa kutengeneza macaroni haya: sikuwa bado nimeongeza meringue yote ya Kiitaliano, lakini mchanganyiko wangu ulikuwa tayari laini na tayari ulifanyiza utepe.
15. Nilifanya uamuzi wa kutoongeza meringue iliyobaki, kwa sababu ya kuogopa kuwa na mchanganyiko wa maji sana.
16. Hii ilikuwa jaribio langu la kwanza la macaron, itabidi nijaribu tena mapishi haya kwa hali ya hewa nzuri kuona kama tatizo lilikuwa hapo.
17. Unaweza kisha kuhamishia mchanganyiko wa macaroni katika mfuko wa pamba na ncha iliyonyooka, na kupanga macaroni yako kwenye jalada la karatasi ya kuoka.
18. Kuhusu kupika, nilisoma mambo mengi tofauti, binafsi nilipika macaroni yangu katika 140°C kwa mnato wa joto kwa dakika 10 hadi 12.

19. Ikiwa kupika huku hakutaridhishi, utahitaji kufanya majaribio ili kujua joto bora la tanuri yako kwa kupika ganda za macaron.
20. Punguza chokoleti kwa kutumia maji au katika microwave.
21. Leta cream ya maji na unga wa kahawa kwenye mchemko.
22. Mara cream inapokuwa moto, ipitishe ili kuondoa sehemu ya chembe za kahawa, kisha mimina juu ya chokoleti nyeupe wakati unakoroga vizuri ili kuunganisha maandalizi.
23. Weka kwenye jokofu hadi utumie.
24. Ganache yangu ya kahawa haikuganda kabisa, hivyo macaroni ilikuwa ngumu kidogo kujaza hasa kwa hali ya hewa.
25. Kuifanya tena, ningeongeza labda chokoleti kidogo (ikiwa itabidi kubadili kwa kuongeza ya kahawa kwenye cream) kupata ganache thabiti zaidi na rahisi kushika.
26. Muungano: Tengeneza duos za ganda la macaroni.
27. Kama mimi ganda lako si sawa sawasawa, jaribu kutengeneza paires zinazofanana :-) Kisha, kwa msaada wa mfuko wa pamba, jaza ganda la kila pair na ganache, kisha funga macaron, na ufurahie!