

Macaroni za rasiberi (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g ya weupe wa yai (1)
- 55g ya weupe wa yai (2)
- 150g ya sukari ya unga
- 35g ya maji
- 150g ya unga wa mlozi
- 150g ya sukari ya unga wa barafu
- 200g ya rasiberi
- 120g ya sukari ya unga
- 4g ya pectin NH
- 20g ya juisi ya limau

Préparation

1. Leo hii, mapishi mapya ya macaron (kumbukumbu za likizo), ya rasiberi safari hii.
2. Nilitumia tena mapishi ya Pierre Hermé, na kati ya kuchagua mapishi ya ganache ya chokoleti nyeupe - rasiberi na compote ya rasiberi, nilichagua chaguo la pili, nikitaka kuhifadhi nguvu ya tunda :-). Kwa wale, kama mimi, wanaoanza na macarons, ushauri bora ninaoweza kukupa ni kufanya majaribio, hasa kuhusu joto la tanuri yako.
3. Lakini zaidi ya tanuri, kuna mambo mengi yanayohusika wakati wa kuandaa macarons, kama vile joto la chumba au unyevunyevu, bila kutaja ubora wa viungo.
4. Hatimaye, kama kila mtu kabla yangu nadhani, niligusia suala la macarons za meringue ya Kifaransa au meringue ya Kiitaliano.
5. Nilichagua hii ya mwisho kwa sababu inaonekana hutoa macarons laini na inayong'aa zaidi, na maganda yenye nguvu zaidi.
6. Mara nyingi inapendekezwa kutenganisha weupe na njano ya yai siku kadhaa kabla, na kuhifadhi weupe kwenye chombo kisichopitisha hewa kwenye friji.
7. Kwa kuwa sikuwa nyumbani, nilifanya hatua hii siku moja kabla ya kutengeneza macarons, lakini usisite kuanza mapema ikiwa unaweza!
8. Anza kwa kuchuja unga wa mlozi na sukari ya unga wa barafu.
9. Kando, andaa shurubu ya sukari: weka maji na sukari ya unga kupika.
10. Joto linapofikia 110°C, anza kupiga hadubini ya weupe wa yai (1) mpaka iwe povu lakini si thabiti kabisa.
11. Shurubu inapofikia 121°C, imimine juu ya weupe huku ukiendelea kupiga.
12. Endelea kupiga meringue yako ya Kiitaliano hadi ipoze (inapaswa kuwa laini, inayong'aa, na kutengeneza ncha nzuri kama ya ndege).
13. Changanya ya weupe wa yai (2) na unga wa mlozi na sukari ya unga wa barafu.
14. Kisha, changanya rangi ya chakula unayotaka (unaweza kuimarisha rangi kwa vile mwelekeo wao hupungua kidogo kwa nguvu wakati wa kupika) na meringue ya Kiitaliano kwenye mchanganyiko wako.
15. Pasta iliyopatikana inapaswa kuwa laini na inayong'aa.
16. Katika hatua hii, nilikutana na ugumu kidogo, labda kutokana na joto wakati wa kutengeneza macarons hizi: sikuwa nimeongeza bado meringue yote ya Kiitaliano, lakini pasta yangu ilikuwa tayari laini na tayari ilikuwa ikiunda kifuniko cha mkate.
17. Kwa hiyo niliamua kutoongeza meringue iliyobakia, kwa hofu ya kupata pasta ya majimaji sana.
18. Huu ulikuwa jaribio langu la kwanza la macaron, italazimika kujaribu tena mapishi haya kwa joto nzuri

zaidi ili kuona kama tatizo lilikuwa hapo.

19. Unaweza kisha kuweka mchanganyiko wako wa macarons katika mfuko wa kima upole na munyoosha macarons zako kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya mafuta.
20. Kuhusu kupika, nilisoma mambo mengi tofauti, binafsi nilipika macarons zangu kwenye 140°C kwa moto wa joto kwa dakika 10 hadi 12.
21. Ikiwa kupika huku hakukutoshi, utahitaji kufanya majaribio ili kujua joto bora la tanuri yako kupika maganda ya macaron.
22. Anza kwa kusaga rasiberi kwa kutumia blender.
23. Mara baada ya rasiberi kusagwa, ikiwa unataka, unaweza kupitisha mkondo uliopatikana kwenye kichungi, binafsi napenda kuweka mbegu na muundo wa rasiberi.
24. Pasha mkondo wako wa rasiberi, kisha ongeza sukari na pectin iliyochanganywa.
25. Weka hadi mchemko, na acha ikipika kwa dakika kadhaa.
26. Hii ni moto, ongeza juisi ya limau, kisha acha ipoze kabla ya kujaza macarons zako.
27. Kuweka pamoja : Tengeneza jozi za maganda, kisha, kwa kutumia mfuko wa mduara, jaza ganda moja la kila jozi na compote, kisha funga macaron, na furahia!