

Macaron na guacamole

Ingrédients

- 128g ng powdered na asukal
- 128g ng almond na pulbos
- 47g ng puti ng itlog (1) sa katamtamang temperatura
- 47g ng puti ng itlog (2) sa katamtamang temperatura
- 32g ng tubig
- 128g ng sugar semoule
- 2 magandang abokado
- 2 lime

Préparation

1. Isang beses ay hindi karaniwan, narito ang isang maalat na resipe... ngunit halos hindi: macarons na may guacamole!
2. Ang bentahe ng mga ito ay maaari mo silang gawin sa huling sandali, na salungat sa karaniwang mga macarons.
3. Sa katunayan, mas mainam na punan ang mga ito kaunti bago ang pagtikim, dahil ang guacamole ay may tendensiyang magpalambot ng mga shell nang mabilis.
4. Salain ang powdered na asukal at almond na pulbos, pagkatapos idagdag ang puti ng itlog (1) habang halo-halo ng maigi.
5. Pagkatapos, ihanda ang Italian meringue: gumawa ng syrup gamit ang tubig at sugar semoule.
6. Kapag ito ay umabot sa 110°C, simulan ang pag-beat sa puti ng itlog (2).
7. Kapag ang syrup ay nasa 118°C, ibuhos ito ng dahan-dahan sa puti ng itlog at ipagpatuloy ang pag-beat hanggang makuha ang makintab na meringue.
8. Kunin ang kalahati ng Italian meringue at ibuhos ito sa unang halo upang ito ay mapahina, habang idinadagdag ang pangkulay.
9. Kapag ang halo ay homogenous, idagdag ang natitirang Italian meringue habang hinahalo gamit ang spatula (ito ay ang macaronage).
10. Kailangan lumambot ang paste upang ito ay maging homogenous at malambot, ngunit hindi ito dapat maging likido; kailangan nitong bumuo ng ribbon.
11. Ilipat ang macaron batter sa isang piping bag na may plain tip, pagkatapos ilagay ang mga shell sa tray na may parchment paper.
12. Personal kong pinapatuyo ang mga ito bago ko ito iluto ngunit may ilang tao na hindi ito ginagawa at ito ay gumagana rin, kaya nasa iyo ang desisyon ;-). Kapag ang paste ay hindi na dumikit kapag hinawakan ang ibabaw nito (mga 15-20 minuto), budburan ang mga shell ng pampalasa ng guacamole at ilagay sa preheated oven sa 145°C para sa 12 hanggang 14 minuto (ang temperatura ng oven at oras ng pagluluto ay ibinigay para sa reference lamang, maaaring kailanganin mo ang isa o dalawang beses upang mahanap ang tamang kombinasyon sa iyong oven).
13. Kapag ang mga shell ay luto na, hayaang lumamig bago alisin sa parchment paper.
14. Guacamole : 2 magandang abokado Pampalasa ng guacamole ayon sa panlasa ime l-blend ang mga abokado kasama ang lime at mga pampalasa, pagkatapos ilipat ang guacamole sa piping bag na may plain tip.
15. Pagsasama : Ipares ang mga shell ng macarons dalawa-dalawa.
16. Ilagay ang iyong ganache sa piping bag na may plain tip, pagkatapos punan ang kalahati ng mga shell.

17. Subukang gawin ang hakbang na ito sa huling sandali, kung hindi ang iyong macarons ay maaaring masyadong maging basa.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com