

Macarons na tinapay na pampalasa

Ingrédients

- 128g ng icing sugar
- 128g ng almond powder
- 47g ng puti ng itlog (1) sa temperatura ng kuwarto
- 47g ng puti ng itlog (2) sa temperatura ng kuwarto
- 32g ng tubig
- 128g ng granulated sugar
- 65g ng gatas
- 60g ng liquid cream
- 30g ng mga yolk ng itlog
- 30g ng asukal
- 12g ng maizena
- 50g ng mantikilya
- 13g ng pulot
- 75g ng tinapay na pampalasa

Préparation

1. Ang buwan ng Disyembre, at kasama nito ay dumarating ang panahon ng mga masasarap na pagkain ng Pasko ;-). At dahil para sa akin ang panahon ng Pasko ay kaakibat ng kanela, naisipan kong gumawa ng mga macarons na may kanela at tinapay na pampalasa!
2. Kaya't bahagyang pinabanguhan ko ang mga shell gamit ang kanela, at gumawa ako ng mousseline cream (tulad ng sa aking crème brûlée macarons) na may tinapay na pampalasa.
3. Sift ang icing sugar at almond powder, pagkatapos ay idagdag ang puti ng itlog (1) at ang kanela habang maayos na hinahalo.
4. Pagkatapos, ihanda ang Italian meringue: gumawa ng syrup gamit ang tubig at granulated sugar.
5. Kapag umabot ito sa 110°C, simulan ang pagbatak sa puti ng itlog (2).
6. Kapag ang syrup ay nasa 118°C, ibuhos ito ng paunti-unti sa puti ng itlog at ipagpatuloy ang pagbatak hanggang makuha ang makintab na meringue.
7. Kunin ang kalahati ng Italian meringue at ibuhos ito sa unang halo upang ma-dilute.
8. Kapag ang halo ay homogenous, idagdag ang natitirang Italian meringue habang hinahalo gamit ang spatula o maryse (ito ang macaronage).
9. Kailangan i-dilute ang masa upang ito ay maging homogenous at malambot, ngunit huwag masyadong likido; dapat itong bumuo ng ribbon.
10. Ilagay ang macarons mixture sa isang piping bag na may smooth tip, pagkatapos ay i-pipe ang mga shell sa isang tray na may parchment paper.
11. Personalmente, pinapayagan kong matuyo ang mga ito bago ilagay sa oven ngunit may ilang tao na hindi ito ginagawa at gumagana rin, kaya't nasa inyo na iyon ;-). Kapag natapos na ang crusting, pinahiran ko ang mga shell ng kaunting kanela.
12. Kapag ang masa ay hindi na dumikit kapag inilagay ang daliri dito (mga 15-20 minuto) pagkatapos ay ilagay ang mga shell sa preheated oven sa 145°C sa loob ng 12 hanggang 14 minuto (ang temperatura ng oven at oras ng pagluluto ay ibinibigay bilang gabay, tiyak na kakailanganin mo ng isa o dalawang pagsubok upang mahanap ang tamang combo sa iyong bahay).
13. Kapag ang mga shell ay naluto na, hayaang lumamig bago ito alisin mula sa parchment paper.
14. Initin ang gatas at cream kasama ang pulot.

15. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal at maizena.
16. Ilagay ang mainit na likido sa mga itlog habang maayos na hinahalo pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali.
17. Hayaan itong lumapot sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo, pagkatapos kapag ang cream ay sapat na makapal, ilipat ito sa isang lalagyan at idagdag ang tinapay na pampalasa sa maliliit na piraso.
18. I-blend gamit ang immersion blender upang makuha ang makinis na cream, pagkatapos ay takpan ito at hayaang lumamig.
19. Kapag ang pastry cream ay malamig na, batihin ito (sa bowl ng mixer na may whisk o gamit ang electric mixer), pagkatapos ay unti-unting idagdag ang malambot na mantikilya na hiwa-hiwain sa maliliit na piraso habang patuloy na binabatak hanggang makuha ang maayos na cream.
20. Ilagay ito sa isang piping bag na may smooth tip at itabi hanggang sa pagbuo.
21. Pagbuo: I-pipe ang isang bola ng cream ng tinapay na pampalasa sa kalahati ng mga shell, pagkatapos ay isara ang mga macarons gamit ang natitirang kalahati ng mga shell.
22. Handa na ang iyong mga macarons!