

Macarons na crème brûlée

Ingrédients

- 128g ng powdered sugar
- 128g ng almond powder
- 47g ng egg whites (1) sa temperatura ng kuwarto
- 47g ng egg whites (2) sa temperatura ng kuwarto
- 32g ng tubig
- 128g ng granulated sugar
- 65g ng gatas
- 60g ng liquid cream
- 30g ng egg yolks
- 30g ng asukal
- 12g ng cornstarch
- 1 vanilla pod
- 60g ng mantikilya

Préparation

1. Matagal na akong hindi nakagawa nito, narito na ako muli na may bagong resipe ng macarons.
2. Kung mahilig kayo sa crème brûlée, talagang inirerekomenda ko ang mga macarons na ito, lahat ng sumubok ay talagang nagustuhan, sa lasa man o sa texture!
3. Kumpara sa mga klasikong macarons, ang tanging karagdagang kagamitan na kakailanganin mo ay isang torch upang ma-caramelize ang mga shell.
4. Sift ang powdered sugar at almond powder, pagkatapos ay idagdag ang egg whites (1) at ang food coloring habang maayos na hinahalo.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Pagkatapos, ihanda ang Italian meringue: gumawa ng syrup gamit ang tubig at granulated sugar.
12. Kapag umabot ito sa 110°C, simulan ang pag-whip ng egg whites (2).
13. Kapag ang syrup ay nasa 118°C, ibuhos ito ng dahan-dahan sa egg whites at ipagpatuloy ang pag-whip hanggang makuha ang makintab na meringue.
14. Kunin ang kalahati ng Italian meringue at ibuhos ito sa unang halo upang ma-dilute.
15. Kapag ang halo ay homogenous, idagdag ang natitirang Italian meringue habang hinahalo gamit ang spatula o maryse (ito ang macaronage).
16. Kailangan i-dilute ang masa upang maging homogenous at malambot, ngunit huwag gawing likido; dapat itong bumuo ng ribbon.
17. Ilipat 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.
18. Personal kong pinapayagan silang matuyo bago ilagay sa oven, ngunit may ilang tao na hindi ito ginagawa at gumagana rin, kaya nasa inyo na iyon ;-)
- Kapag ang masa ay hindi na dumikit kapag pinindot ang daliri (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).

19. Kapag ang mga shell ay naluto, hayaang lumamig bago alisin mula sa parchment paper.
20. Initin ang gatas at cream kasama ang scraped vanilla pod at mga butil ng vanilla.
21. Hayaan itong mag-infuse ng ilang minuto (o higit pa kung maaari, iniwan kong mag-infuse ng mga 1 oras).
22. Whip ang egg yolks kasama ang asukal at cornstarch.
23. Salain ang halo ng gatas – cream – vanilla pagkatapos ay initin muli.
24. Ibuhos ang mainit na likido sa mga itlog habang maayos na hinahalo pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali.
25. Hayaan itong lumapot sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo, pagkatapos kapag ang cream ay sapat na makapal ilipat ito sa isang lalagyan at takpan ito ng cling film at hayaang lumamig.
26. Kapag ang pastry cream ay malamig na, i-whip 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 nag-whip hanggang makuha ang makinis na cream.
27. Ilipat ito sa isang piping bag na may smooth tip at itabi hanggang sa pagbuo.
28. Assembly: QS ng brown sugar Kunin ang kalahati ng mga shell, at budburan ang mga ito ng brown sugar.
29. Caramelize ang mga ito gamit ang torch, hayaang tumigas at lumamig ang caramel pagkatapos ay i-pipe ang isang bola ng vanilla cream sa bawat shell.
30. Isara ang mga macarons gamit ang natitirang kalahati ng mga shell.
31. Tapusin sa pamamagitan ng paglalagay ng kaunting brown sugar sa bawat macaron, pagkatapos ay caramelize ang mga ito at mag-enjoy!