

Lemon Macarons na parang tennis balls (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g ng powdered sugar
- 147g ng almond powder
- 54g ng egg whites (1) sa temperatura ng kuwarto
- 54g ng egg whites (2) sa temperatura ng kuwarto
- 37g ng tubig
- 147g ng granulated sugar
- 145g ng buong itlog
- 150g ng powdered sugar
- 103g ng sariwang lemon juice
- 225g ng mantikilya
- 65g ng almond powder
- 100g ng powdered sugar

Préparation

1. Isang bagong recipe ng macarons ngayon, sa pagkakataong ito ay may lemon.
2. Ang recipe ay tulad ng madalas na gawa ni Pierre Hermé, mga shell at fillings, at sa tingin ko ay perpekto na ito, masyadong maasim na may magandang lasa ng lemon.
3. Sift ang powdered sugar at almond powder, pagkatapos ay idagdag ang egg whites (1) at ang coloring 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 pag-whip ng egg whites (2).
6. Kapag ang syrup ay nasa 118°C, ibuhos ito ng dahan-dahan sa egg whites at ipagpatuloy ang pag-whip hanggang makuha ang isang makintab na meringue.
7. Kunin ang kalahati ng Italian meringue at ibuhos ito sa unang halo upang ma-relax.
8. Kapag ang halo ay homogenous, idagdag ang natitirang Italian meringue habang hinahalo gamit ang spatula o maryse (ito ang macaronage).
9. Kailangan i-relax ang masa upang ito ay maging homogenous at malambot, ngunit huwag gawing 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. Personal kong pinapayagan silang matuyo bago ilagay sa oven ngunit ang ilang tao ay hindi ito ginagawa at gumagana rin ito, kaya nasa inyo na iyon ;-). Kapag ang masa ay hindi na dumikit kapag inilagay ang daliri dito (mga 15-20 minuto), budburan ito kung nais ng hazelnut bits, 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 iyo).
12. Kapag ang mga shell ay naluto na, hayaang lumamig bago alisin mula sa parchment paper.
13. Banlawan ang mga lemon at kunin ang zest.
14. Maayos na ihalo ang mga ito sa asukal sa isang mixing bowl at hayaang mag-absorb ang halo sa loob ng ilang minuto.
15. Iniwan kong medyo malalaki ang mga piraso ng zest, gusto kong maramdaman ang mga ito sa ngipin habang tinikman, ngunit nasa inyo na kung nais ninyong i-chop ito ng napakapino.

16. Pagkatapos ay idagdag ang lemon juice at ang mga itlog habang maayos na hinahalo, pagkatapos ay ilagay ang mixing bowl sa isang bain-marie.
17. Ihalo ang halo hanggang ang cream ay lumapot at umabot sa temperatura ng 83/84°C.
18. Alisin ang mixing bowl mula sa bain-marie at hayaang lumamig hanggang 60°C.
19. Pagkatapos ay idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at i-blend ang cream sa loob ng 5 hanggang 10 minuto gamit ang immersion blender.
20. Ilipat ang cream at takpan ito ng cling film at ilagay ito sa refrigerator sa loob ng ilang oras (o magdamag).
21. Kapag ang cream ay malamig at tumigas, ihalo ito sa almond powder.
22. Ilagay ang cream sa isang piping bag na may smooth tip.
23. Ihalo ang powdered sugar at lemon juice habang ina-adjust ang mga dami hanggang makuha ang isang uri ng cream na medyo makapal.
24. Ilagay ito sa isang piping bag na may maliit na smooth tip, at gumuhit ng mga arc sa kalahati ng mga shell upang gayahin ang disenyo ng isang tennis ball.
25. Punuin ang natitirang kalahati ng mga shell (yung walang disenyo) at isara gamit ang mga "tennis" shell.
26. Ilipat ang iyong mga macarons sa refrigerator sa loob ng ilang oras, o mas mabuti ay magdamag bago tikman, mas magiging masarap sila.
27. Bon appétit!