

Macarons na may sirop ng maple

Ingrédients

- 128g ng icing sugar
- 128g ng almond powder
- 47g ng puti ng itlog (1)
- 47g ng puti ng itlog (2)
- 32g ng tubig
- 128g ng granulated sugar
- 3g ng gelatine
- 112g ng buong likidong cream
- 90g ng asukal mula sa maple
- 165g ng mascarpone

Préparation

1. Para gumawa ng isa sa aking mga bûches de Noël, bumili ako ng asukal mula sa maple, at nais kong gamitin ito para sa isang bagong resipe.
2. Kaya't nagpasya akong gumawa ng isang cream upang punan ang mga macarons, sa pamamagitan ng paghahalo ng asukal mula sa maple sa likidong cream at mascarpone.
3. Kung mayroon ka lamang syrup mula sa maple at walang asukal, sa tingin ko ay posible na gawin ang ganitong pangpuno ngunit sa paggawa ng ilang mga pagsasaayos upang makuha ang magandang texture.
4. Para sa shell, kinuha ko ang resipe ni Pierre Hermé, ito ay tungkol sa mga macarons na may Italian meringue.
5. Sift ang icing sugar at almond powder, pagkatapos ay idagdag ang puti ng itlog (1) habang maayos na hinahalo.
6. Pagkatapos, ihanda ang Italian meringue: gumawa ng syrup gamit ang tubig at granulated sugar.
7. Kapag umabot ito sa 110°C, simulan ang pagbatak sa puti ng itlog (2).
8. Kapag ang syrup ay nasa 118°C, ibuhos ito ng dahan-dahan sa puti ng itlog at ipagpatuloy ang pagbatak hanggang makuha ang makintab na meringue.
9. Kunin ang kalahati ng Italian meringue at ibuhos ito sa unang halo upang ma-dilute, habang idinadagdag ang colorant kung nais mo.
10. Kapag ang halo ay homogenous, idagdag ang natitirang Italian meringue habang hinahalo gamit ang spatula o maryse (ito ang macaronage).
11. Kailangan na ma-dilute ang masa upang ito ay maging homogenous at malambot, ngunit huwag masyadong likido; dapat itong bumuo ng ribbon.
12. Ilagay ang macaron mixture sa isang piping bag na may smooth tip, pagkatapos ay i-pipe ang mga shell sa isang tray na may parchment paper.
13. Personal, hinahayaan kong matuyo ito bago ilagay sa oven ngunit may ilang tao na hindi ito ginagawa at gumagana rin ito, kaya nasa iyo na iyon ;-). Kapag ang masa ay hindi na dumikit kapag inilagay ang daliri dito (humigit-kumulang 15-20 minuto), 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 makuha ang tamang combo sa iyo).
14. Kapag ang mga shell ay naluto, hayaang lumamig bago alisin mula sa parchment paper.
15. Ilagay ang mga piraso ng gelatine upang lumambot sa malamig na tubig.
16. Initin ang 35- ng likidong cream, pagkatapos ay tunawin ang gelatine dito.

17. Sa hiwalay, i-whip ang natitirang likidong cream sa chantilly habang unti-unting idinadagdag ang mascarpone at asukal mula sa maple.
18. Pagkatapos, idagdag ang cream na hinaluan ng gelatine.
19. Ilipat ang cream na nakuha sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
20. Assembly: Ilabas ang cream mula sa maple mula sa refrigerator.
21. Ito ay may medyo mousse-like na texture, batihin ito ng kaunti upang makuha ang mas creamy na texture at pagkatapos ay ilagay ito sa isang piping bag.
22. Punan ang kalahati ng mga shell ng cream mula sa maple, pagkatapos ay isara ang mga ito gamit ang pangalawang shell.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com