

Raspberry Macarons (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g ng puti ng itlog (1)
- 55g ng puti ng itlog (2)
- 150g ng asukal
- 35g ng tubig
- 150g ng pulbos ng almendras
- 150g ng icing sugar
- 200g ng mga raspberry
- 120g ng asukal
- 4g ng pectin NH
- 20g ng lemon juice

Préparation

1. Ngayon, isang bagong recipe ng macarons (alaala ng bakasyon), sa raspberry naman sa pagkakataong ito.
2. Muli akong nagbase sa isang recipe ni Pierre Hermé, at sa pagpili sa pagitan ng isang recipe ng ganache na puting tsokolate – raspberry at isang compote ng raspberry, pinili ko ang pangalawang opsyon, mas pinipili kong panatilihin ang tindi ng prutas :-). Para sa mga tulad ko na nagsisimula sa macarons, ang pinakamainam na payo na maibibigay ko sa inyo ay ang gumawa ng mga pagsubok, lalo na sa antas ng temperatura ng inyong oven.
3. Ngunit bukod sa oven, maraming mga elemento ang nakakaapekto sa paghahanda ng macarons, tulad ng ambient na temperatura o kahalumigmigan, hindi na banggitin ang kalidad ng mga sangkap.
4. Sa wakas, tulad ng lahat ng tao bago ako, nag-isip ako tungkol sa tanong ng macarons na may French meringue o Italian meringue.
5. Pinili ko ang huli dahil mukhang nagbibigay ito ng mas makinis at makinang na macarons, at mas matibay na shell.
6. Kadalasang inirerekomenda na paghiwalayin ang puti ng itlog mula sa pula ng itlog ilang araw bago, at itago ang mga puti sa isang airtight na lalagyan sa refrigerator.
7. Dahil hindi ako nasa bahay para gawin ang mga macarons na ito, ginawa ko ang hakbang na ito isang araw bago ang paggawa ng macarons, ngunit huwag mag-atubiling gawin ito nang kaunti nang maaga kung maari!
8. Simulan sa pamamagitan ng pag-sift ng pulbos ng almendras at icing sugar.
9. Sa hiwalay, ihanda ang syrup ng asukal: pakuluan ang tubig at asukal.
10. Kapag umabot ang temperatura sa 110°C, simulan ang pag-whip ng ng puti ng itlog (1) hanggang maging mousse ngunit hindi pa ganap na matatag.
11. Kapag umabot ang syrup sa 121°C, ibuhos ito sa mga puti habang patuloy na nagbe-beat.
12. Ipagpatuloy ang pag-whip ng iyong Italian meringue hanggang lumamig (dapat itong maging makinis, makinang, at bumuo ng magandang tuka ng ibon).
13. Pagsamahin ang ng puti ng itlog (2) sa pulbos ng almendras at icing sugar.
14. Pagkatapos, dahan-dahang isama ang iyong colorant kung nais (maari mong bigyang-diin ang kulay dahil may posibilidad itong mawalan ng kaunti sa tindi habang nagluluto) at ang Italian meringue sa iyong halo.
15. Ang nabuong masa ay dapat makinis at makinang.
16. Sa hakbang na ito, nakatagpo ako ng kaunting kahirapan, marahil dahil sa init sa oras ng paggawa ng mga macarons na ito: hindi ko pa naidagdag ang lahat ng Italian meringue, ngunit ang aking masa ay maayos

na makinis at bumubuo na ng ribbon.

17. Kaya't nagpasya akong huwag idagdag ang natitirang meringue, sa takot na magkaroon ng masyadong likidong masa.

18. Ito ang aking unang pagsubok sa macaron, kailangan kong subukan muli ang recipe na ito sa mas maginhawang temperatura upang makita kung naroon ang problema.

19. Pagkatapos, maaari mong ilagay ang iyong macaron mixture sa isang piping bag na may smooth tip, at i-dress ang iyong macarons sa isang tray na may parchment paper.

20. Sa usaping pagluluto, nakabasa ako ng maraming iba't ibang bagay, personal kong niluto ang aking macarons sa 140°C na may convection heat sa loob ng 10 hanggang 12 minuto.

21. Kung hindi ito angkop sa iyo, kailangan mong gumawa ng mga pagsubok upang malaman ang perpektong temperatura ng iyong oven para sa pagluluto ng mga shell ng macaron.

22. Simulan sa pamamagitan ng pag-blend ng mga raspberry gamit ang isang immersion blender.

23. Kapag ang mga raspberry ay na-blend na, kung nais mo, maaari mong ipasa ang nabuong coulis sa isang sieve, personal kong mas gusto na panatilihin ang mga buto at ang texture ng raspberry.

24. Initin ang iyong coulis, pagkatapos ay idagdag ang asukal at pectin na pinagsama.

25. Pakuluin, at hayaang maluto ng ilang minuto.

26. Sa labas ng apoy, idagdag ang lemon juice, pagkatapos ay hayaang lumamig bago punuin ang iyong macarons.

27. Pagsasama: Gumawa ng mga pares ng shell, pagkatapos, gamit ang isang piping bag, punuin ang isang shell ng bawat pares ng compote, pagkatapos ay isara ang macaron, at mag-enjoy!