

Guacamole makaronları

Ingrédients

- 128g pudra şeker
- 128g badem tozu
- 47g (1) oda sıcaklığında yumurta beyazı
- 47g (2) oda sıcaklığında yumurta beyazı
- 32g su
- 128g toz şeker
- 2 büyük avokado
- 2 limon

Préparation

1. Bir kereden bir şey olmaz, işte tuzlu bir tarif... aslında neredeyse: guacamoleli makaronlar!
2. Bunların avantajı, klasik makaronların aksine son anda yapabiliyor olmanızdır.
3. Gerçekten de, guacamole kabukları oldukça hızlı bir şekilde nemlendirme işleminde oldu undan, onları tadımdan kısa bir süre önce doldurmak daha iyidir.
4. Pudra şekerini ve badem tozunu eleyin, ardından yumurta beyazlarını (1) ekleyip iyice karıştırın.
5. Sonra, talyan beze yapın: su ve toz şeker ile bir urup hazırlayın.
6. urup 110°C'ye ulaştığında, yumurta beyazlarını (2) çırpmaya başlayın.
7. urup 118°C'ye ulaştığında, ince bir akı halinde yumurta beyazlarına dökün ve parlak bir beze elde edene kadar çırpmaya devam edin.
8. talyan bezesinin yarısını alın ve ilk karışım ekleyerek renklendiriciyi ekleyin.
9. Karışım homojen hale geldiğinde, kalan talyan bezesini ekleyerek spatula veya maryse (makaronaj süreci) yardımıyla karıştırın.
10. Hamurun homojen ve esnek olması ama kesinlikle akıkan olmaması, erit oluşturmaları gerekir.
11. Makaron hamurunu düz bir uçlu sıkma torbasına koyun, ardından ya da ılık su serili bir tepsiye sıkın.
12. Kişisel olarak fırınlamadan önce kurumasını beklerim ancak bazıları bunu yapmaz ve yine de iyi sonuç alır, tercih sizin ;-). Hamur parmağınıza yapıldığında (yaklaşık 15-20 dakika sonra), makaron kabuklarına guacamole baharatları serpin ve önceden ısıtılmış 145°C fırında 12 ila 14 dakika boyunca pişirin (fırın sıcaklığı ve pişirme süresi bilgilendirme amaçlı verilmektedir, evinizde doğru kombinasyonu bulmak biraz deneme gerektirebilir).
13. Kabuklar piştikten sonra, ya da ılıktan çıkarmadan önce soğumalarını bekleyin.
14. Guacamole: 2 büyük avokado ste e bala guacamole baharatı imon Avokadoları limon ve baharatlarla karıştırıp pürüzsüz olana kadar karıştırın, ardından guacamole'yi düz bir uçlu sıkma torbasına koyun.
15. Montaj: Makaron kabuklarını ikili olarak yerleştirin.
16. Ganajınızı düz bir uçlu sıkma torbasına koyarak kabukların yarısına doldurun.
17. Bu aşamayı son anda yapmaya çalışın, aksi takdirde makaronlarınız çok fazla nemlenebilir.