

# Kremalı Brülé Makaronlar

## Ingrédients

- 128g pudra şeker
- 128g badem tozu
- 47g oda sıcaklığında yumurta akı (1)
- 47g oda sıcaklığında yumurta akı (2)
- 32g su
- 128g toz şeker
- 65g süt
- 60g sıvı krema
- 30g yumurta sarısı
- 30g şeker
- 12g mısır niastası
- 1 vanilya çubuğu
- 60g tereyağı

## Préparation

1. Uzun zamandır yapmamıştım, işi te karıştırdımda yeni bir makaron tarifi.
2. Eğer krem brülée'yi seviyorsanız, bu makaronları gerçekten tavsiye ederim, tadına bakan herkes gerçekten bayıldı, hem lezzet hem de doku açısından!
3. Klasik makaronlara göre, ihtiyacınız olan tek ek alet bir şekerleme alevi olacak, böylece kabukları karamelize edebilirsiniz.
4. Pudra şekerini ve badem tozunu eleyin, ardından yumurta akı (1) ve renklendiriciyi ekleyip iyice karıştırın.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Sonra, talyan merengini hazırlayın: su ve toz şekerle birleştirilip hazırlayın.
12. 110°C'ye ulaştığında, yumurta akı (2) çırpmaya başlayın.
13. 118°C'ye ulaştığında, urubu yumurta aklarının üzerine ince bir akı halinde dökün ve parlak bir mereng elde edene kadar çırpmaya devam edin.
14. talyan merenginin yarısını alın ve ilk karışıma ekleyin.
15. Karışım homojen hale geldiğinde, kalan talyan merengini ekleyin ve bir spatula veya bir maryse yardımıyla karıştırın (bu makaronajdır).
16. Hamuru gevretmek gerekir, böylece homojen ve yumuşak olur, ama kesinlikle sıvı olmamalıdır; iplik gibi olmalıdır.
17. Makaron karışımını düz uçlu bir sıkma torbasına koyun, ardından kabukları ya da ıslak serili bir tepsiye sıkın.
18. Kişisel olarak, pişirmeden önce kurumasını bekliyorum ama bazı insanlar bunu yapmıyor ve yine de iyi sonuç alıyor, bu yüzden size kalmış ;-)
19. Hamur parmağınıza yapışmadığında (yaklaşık 15-20 dakika) kabukları 145°C önceden ısıtılmış fırında 12-14 dakika pişirin (fırın sıcaklığı ve pişirme süresi sadece bir rehberdir, evde doğru kombinasyonu bulmak için bir veya iki deneme yapmanız gerekebilir).
19. Kabuklar piştikten sonra, ıslaklıktan ayırmadan önce soğumaya bırakın.

20. Sütü ve kremayı, rendelenmi vanilya çubu u ve vanilya taneleri ile birlikte ısıtın.
21. Birkaç dakika (veya daha fazla, ben yaklaşık 1 saat beklettim) demlemeye bırakın.
22. Yumurta sarılarını eker ve mısır ni astası ile çırpın.
23. Süt - krema - vanilya karı ımını süzün ve tekrar ısıtın.
24. Sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün ve iyice karı tırın, ardından her eyi tencereye geri koyun.
25. Sürekli karı tırarak kısık ate te koyula masını sa layın, ardından krema yeterince koyula tı ında bir kaba alın ve üzerini streç film ile kaplayarak so umaya bırakın.
26. Pasta kreması so uduktan sonra, çırpın (mixerin çırpıcı kasesinde veya elektrikli çırpıcı ile), ardından yumu ak tereya ını küçük parçalar halinde ekleyerek çırpıma devam edin, pürüzsüz bir krema elde edene kadar.
27. Bunu düz uçlu bir sıkma torbasına koyun ve montaj için bekletin.
28. Montaj: QS esmer eker Kabukların yarısını alın ve üzerine esmer eker serpin.
29. Bir ekerleme alevi kullanarak karamelize edin, karamelin sertle mesini ve so umasını bekleyin, ardından her kabu un üzerine bir top vanilyalı krema sıkın.
30. Makaronları di er yarı kabuklarla kapatın.
31. Her makaronun üzerine biraz esmer eker koyarak bitirin, ardından karamelize edin ve afiyet olsun!