

Tenis topları tarzında limonlu makaronlar (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 147g pudra ekeri
- 147g badem tozu
- 54g oda sıcaklı ında yumurta akı (1)
- 54g oda sıcaklı ında yumurta akı (2)
- 37g su
- 147g toz eker
- 145g bütün yumurta
- 150g toz eker
- 2 limonun rendesi
- 103g taze limon suyu
- 225g tereya ı
- 65g badem tozu
- 100g pudra ekeri

Préparation

1. Bugün limonlu yeni bir makaron tarifi, bu sefer limonla.
2. Tarif, ço u zaman oldu u gibi Pierre Hermé'den, kabuklar ve dolgular, ve bence oldu u gibi mükemmel, iyi asidik ve güzel bir limon tadı var.
3. Pudra ekerini ve badem tozunu eleyin, ardından yumurta aklarını (1) ve gıda boyasını ekleyip iyice karı tırın.
4. Sonra, talyan merengini hazırlayın: su ve toz ekerle bir urup hazırlayın.
5. urup 110°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını (2) çırpmaya ba layın.
6. urup 118°C'ye ula tı ında, urubu yumurta aklarının üzerine ince bir akı la dökün ve parlak bir mereng elde edene kadar çırpmaya devam edin.
7. talyan merenginin yarısını alın ve ilk karı ıma ekleyin.
8. Karı ım homojen hale geldi inde, kalan talyan merengini ekleyin ve bir spatula veya maryse ile karı tırın (bu makaronajdır).
9. Hamuru gev etmek gerekir ki homojen ve yumu ak olsun, ama kesinlikle sıvı olmamalıdır; erit olu turmalıdır.
10. Makaron karı ımını dü z uçlu bir po ete koyun, ardından kabukları ya lı ka ıt serili bir tepsiye sıkın.
11. Ki isel olarak, pi irmeden önce kurumasını bekliyorum ama bazı insanlar bunu yapmıyor ve bu da iyi çalı ıyor, bu yüzden size kalmı ;-) Hamur parma ınıza yapı madı ında (yakla ık 15-20 dakika), isterseniz fındık parçaları serpin, ardından kabukları önceden ısıtılmı 145°C fırında 12-14 dakika pi irin (fırın sıcaklı ı ve pi irme süresi sadece bir rehberdir, evde do ru kombinasyonu bulmak için muhtemelen bir veya iki deneme yapmanız gerekecek).
12. Kabuklar pi tikten sonra, ya lı ka ıttan çıkarmadan önce so umaya bırakın.
13. Limonları yıkayın ve rendelerini alın.
14. Rendeleri bir karı tırma kabında ekerle iyice karı tırın ve karı ımın birkaç dakika beklemesine izin verin.
15. Ben rendeleri oldukça büyük bıraktım, tadımda di imde hissetmeyi seviyorum, ama isterseniz çok ince do rayabilirsiniz.
16. Daha sonra limon suyunu ve yumurtaları ekleyin, iyice çırpın, ardından karı tırma kabını bir benmari üzerine yerle tirin.
17. Karı ımı, krema koyula ana ve 83/84°C'ye ula ana kadar karı tırın.
18. Karı tırma kabını benmari'den çıkarın ve 60°C'ye kadar so umaya bırakın.

19. Daha sonra küçük parçalara kesilmiş tereyağını ekleyin ve kremayı 5-10 dakika boyunca bir el blenderi ile karıştırın.
20. Kremayı bir kaba alın ve üzerini streç filmle kaplayın, ardından birkaç saat (veya bir gece) buzdolabında bekletin.
21. Krema soğuduğunda ve katılaşmış durumda, badem tozunu ekleyin.
22. Kremayı düz uçlu bir poşete koyun.
23. Pudra şekerini ve limon suyunu karıştırın, kalın bir krema elde edene kadar miktarları ayarlayın.
24. Bunu küçük düz uçlu bir poşete koyun ve kabukların yarısının üzerine tenis topunun desenini taklit eden yarım daireler çizin.
25. Daha sonra diğer yarısını (desensiz olanları) doldurun ve "tenis" kabuklarıyla kapatın.
26. Makaronlarınızı birkaç saat, ya da daha iyi bir şekilde bir gece buzdolabında bekletin, böylece daha lezzetli olacaklar.
27. Afiyet olsun!