

Açık ekerli makaronlar

Ingrédients

- 128g pudra ekeri
- 128g badem tozu
- 47g yumurta akı (1)
- 47g yumurta akı (2)
- 32g su
- 128g toz eker
- 3g jelatin
- 112g tam ya lı sıvı krema
- 90g akçaa aç ekeri
- 165g mascarpone

Préparation

1. Noel bûches'ımdan birini yapmak için akçaa aç ekeri almı tım ve bunu yeni bir tarifte kullanmak istedim.
2. Bu yüzden, akçaa aç ekerini sıvı krema ve mascarpone ile karı tırarak makaronları doldurmak için bir krema yapmaya karar verdim.
3. E er sadece akçaa aç urubunuz varsa ve ekeriniz yoksa, bu dolguyu yapmak mümkün oldu unu dü ünüyorum ama iyi bir doku elde etmek için birkaç ayarlama yapmanız gerekecek.
4. Kabuklar için Pierre Hermé'nin tarifini aldım, burada talyan merengli makaronlar var.
5. Pudra ekerini ve badem tozunu eleyin, ardından yumurta akı (1)'ni ekleyerek iyice karı tırın.
6. Sonra, talyan merengini hazırlayın: su ve toz eker ile bir urup hazırlayın.
7. urup 110°C'ye ula tı ında, yumurta akı (2)'ni çırpmaya ba layın.
8. urup 118°C'ye ula tı ında, urubu yumurta aklarının üzerine ince bir akı halinde dökün ve parlak bir mereng elde edene kadar çırpmaya devam edin.
9. talyan merenginin yarısını alın ve ilk karı ıma ekleyerek gev etin, isterseniz renklendiriciyi ekleyin.
10. Karı ım homojen hale geldi inde, kalan talyan merengini ekleyin ve bir spatula veya bir maryse yardımıyla karı tırın (bu makaronlama).
11. Hamuru homojen ve yumu ak hale getirmek için gev etmek gerekir, ama kesinlikle sıvı olmamalıdır; erit olu turmalıdır.
12. Makaron karı ımını dü z uçlu bir po ete koyun, ardından kabukları ya lı ka ıt serili bir tepsiye sıkın.
13. 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 dokundu unuzda yapı mıyorsa (yakla ık 15-20 dakika), kabukları önceden ısıtılmı 145°C fırında 12-14 dakika pi irin (fırın sıcaklı ı ve pi irme süresi sadece bir rehberdir, evinizde do ru kombinasyonu bulmak için bir veya iki deneme yapmanız gerekecek).
14. Kabuklar pi tikten sonra, ya lı ka ıttan ayırmadan önce so umaya bırakın.
15. Jelatin yapraklarını so uk suda yumu atın.
16. 35- sıvı kremayı ısıtın, ardından jelatini içinde eritin.
17. Ayrı bir kaptı, kalan sıvı kremayı çırparken akçaa aç ekerini ve mascarponeyi yava yava ekleyin.
18. Sonra, jelatinle karı tırılmı kremayı ekleyin.
19. Bu ekilde elde edilen kremayı en az 2 saat buzdolabında bekletin.
20. Montaj: Akçaa aç kremasını buzdolabından çıkarın.
21. Biraz köpüklü bir dokuya sahip, daha kremi bir doku elde etmek için biraz çırpın ve ardından bir po ete

koyun.

22. Kabukların yarısını akçaa aç kreması ile doldurun, ardından ikinci kabukla kapatın.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com