

Mogador Makaronları (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 128g pudra ekeri
- 128g badem tozu
- 47g oda sıcaklı ında yumurta akı (1)
- 47g oda sıcaklı ında yumurta akı (2)
- 32g su
- 128g toz eker
- 2,5g sarı gıda boyası
- 0,25g kırmızı gıda boyası (tabii ki bu kadar küçük bir miktarı tartmak oldukça zor, bu yüzden çok az bir bıçak ucu eklemenizi ve ardından ayarlamanızı öneririm, böylece benim gibi çok kırmızı bir hamur elde etmezsiniz)
- 275g süt ikolatası (Valrhona Jivara)
- 125g passion fruit püresi
- 50g tereya ı

Préparation

1. Biraz gecikmeli olarak, Pierre Hermé'nin ünlü mogador makaronlarının tarifini payla ıyorum.
2. Bu makaronlar, süt ikolatası ve passion fruit ile doldurulmu tur.
3. Artık tartlar veya dev makaronlar ekinde sunulan mogador aroması, Pierre Hermé pastanelerinin sembolik tatlarından biridir ve bu makaron benim en sevdiklerimden biri oldu u için denemeye karar verdim.
4. Tarif son yıllarda birçok kitapta ve dergide yayımlandı, bu yüzden bulması oldukça kolay.
5. Pudra ekerini ve badem tozunu eleyin, ardından yumurta akı (1) ekleyerek iyice karı tırın.
6. Daha sonra talyan merengini hazırlayın: su ve toz eker ile bir urup hazırlayın.
7. urup 110°C'ye ula tı ında, yumurta akı (2) ırpmaya ba layın.
8. 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.
9. talyan merenginin yarısını alın ve ilk karı ıma ekleyerek gev etin, gıda boyalarını ekleyin.
10. Karı ım homojen hale geldi inde, kalan talyan merengini ekleyin ve bir spatula veya maryse yardımıyla karı tırın (bu makaronajdır).
11. Hamuru gev etmek gerekir, böylece homojen ve yumu ak olur, ama kesinlikle sıvı olmamalıdır; erit olu turmalıdır.
12. Makaron karı ımını düz uçlu bir po ete koyun, ardından ya lı ka ıt serili bir tepsiye kabukları sıkın.
13. Daha sonra üzerine bir elek yardımıyla kakao serpin.
14. 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), 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 muhtemelen bir veya iki deneme yapmanız gerekecek).
15. Kabuklar pi tikten sonra, ya lı ka ıttan ayırmadan önce so umaya bırakın.
16. Jivara) passion fruit püresi tereya ı ikolatanızı benmari usulü eritin.
17. Passion fruit püresini kaynamaya getirin, ardından erimi çikolatanın üzerine üç seferde dökün ve her eklemede bir maryse ile iyice karı tırın.
18. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmelisiniz (bir el blenderi ile tekrar pürüzsüzle tirebilirsiniz ama bu zorunlu de il).
19. Ganajı en az 2 saat sertle mesi için buzdolabına koyun.

20. Montaj: Makaron kabuklarınızı iki erli olarak da ıtın.

21. Mogador ganajınızı düz uçlu bir po ete koyun, ardından kabukların yarısını doldurun ve kapatın.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com