

Ahududu ve Çarkıfelek Meyveli Makaronlar

Ingrédients

- 25g yumurta akı (1)
- 25g yumurta akı (2)
- 68g pudra ekeri
- 68g badem tozu
- 17g su
- 68g toz eker
- 90g passion meyvesi püresi (Capfruit türü)
- 100g Valrhona passion inspiration
- 75g Beyaz çikolata

Préparation

1. Klasik makaronlardan farklı olarak, taze frambuaz ve passion püresi/inspiration passion/beyaz çikolata ganajı ile doldurulmuş daha büyük, bireysel tatlılar halinde yapmaya karar verdim.
2. Makaronlara gelince, tarifte bir de iklilik yok, her zaman aynı tarif, sadece daha büyük kabuklar sıktım ve biraz akı kan bir kalp için çok kremli bir ganaj yaptım.
3. Bu büyük makaronlar çok ferah ve hafif, bir yeme i bitirmek için çok iyi bir tatlı, özellikle de u anki sıcaklıklarla birlikte ;-)) te bu kadar, her eyi biliyorsunuz, kelepçe torbalarınıza i ba ına!
4. Pudra ekeri ve badem tozunu eleyin, ardından yumurta akını (1) ve gıda boyasını ekleyin.
5. Daha sonra, talyan beze yapın: su ve toz eker ile bir urup hazırlayın.
6. 110°C'ye ula tı ında, yumurta akını (2) çırpmaya ba layın.
7. urup 118°C'ye ula tı ında, yumurta aklarına yava ça dökün ve parlak bir beze elde edene kadar çırpmaya devam edin.
8. talyan bezesinin yarısını bir kenara alın ve ilk karı ıma dökerek gev etin.
9. Karı ım homojen hale geldi inde, kalan talyan bezesini ekleyin ve bir spatula veya maris yardımıyla karı tırarak (macaronage i lemi) karı tırın.
10. Hamurun homojen ve esnek olması gerekir, ancak kesinlikle sıvı olmamalıdır; kurdele olu turmalıdır.
11. Makaron karı ımını düz bir a ızlık takılı sıkma torbasına koyun ve ardından kabukları sıkın (bu miktarla 8 büyük kabuk yapabilmelisiniz) ya lı ka ıt kaplı bir tepsi üzerine sıkın.
12. Burada Mastrad sıkma torbası kitini kullandım, ki bu makaronları ve dolguyu sıkmak için süper kullanı lı buldum.
13. Kit, iki adet tekrar kullanılabilir silikon sıkma torbasından olu uyor (genellikle tek kullanımlık torbalar kullanıyorum, ancak tekrar kullanılabilir torbaların olması her zaman pratik ve sık sık pastacılık yaparken daha az çöp üretmemizi sa lıyor ;-)) ve ayrıca yıkanmaları süper kolay oluyor), çe itli a ızlıklar, onları temizlemek için küçük bir fırça ve kullanmadı ımızda a zını kapatmamızı sa layan bir kapak ve sıkı tırma klipsi içeriyor, ki bu çok iyi dü ünülmü .
14. Kit ayrıca bir "torba tutucu" (fotolara bakın) içeriyor, bu sayede torbayı süper kolay doldurabiliyorsunuz.
15. Son olarak, a ızlıklar torbalara vidalanıyor, böylece aynı hazırlıkla iki (veya daha fazla) farklı sıkma gerekti inde a zı de i tirebiliyorsunuz.
16. Bu kiti ilk kez kullandım ve çok yapı kan, temizlemesi zor bazı lezzetlerin hazırlanmasında tek kullanımlık torbalar kullanmaya devam etsem de, çok fazla torba alıp atmaktan kaçınmak ve torba zaten doluyken a ız de i tirmek için bu yeniden kullanılabilir sistemi harika bir fikir buldum.
17. 15-20 dakika kurumalarına izin verin (parma ınızı üzerine koyabilmelisiniz, hamur yapı kan olmamalıdır)

ardından tepsiyi önceden ısıtılmış 145°C fanlı fırına yaklaşık on beş dakika kadar koyun (fırın sıcaklığı ve pişirme süresi sadece bir rehber niteliindedir, fırınına uyum sağlamanız gerekecektir).

18. Makaron kabukları piştikten sonra, yağlı kağıttan ayırmadan önce soğumalarını bekletin.

19. Passion püresini kaynatın ve ardından üç parça halinde çikolataların üzerine dökün, her eklemekten sonra iyice karıştırarak parlak ve pürüzsüz bir ganaj elde edin.

20. Ganajı sertleştirmek için soğukta bekletin.

21. *Bu ganaj asla çok sert olmayacak, yumuşak kalır, bu amaçlanmıştır, ancak tarif veya başka bir tarif için daha sağlam bir ganaj istiyorsanız, çikolata ve meyve püresi oranlarını değiştirmeniz gerekecektir: daha fazla çikolata/inspiration ve daha az passion püresi ekleyin.

22. Montaj: QS frambuaz (her makaron için 8-10 tane, yaklaşık) Tüm frambuazları makaron kabuklarının yarısının üzerine yerleştirin, ardından ortasına passion ganajı sıkın.

23. Kalan kabuklarla kapatın, ardından biraz ganaj ve yarım frambuaz ile süsleyin.

24. Birkaç saatli sürede soğutun ve ardından keyfini çıkarın!