

Frambuazlı makaronlar (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g yumurta akı (1)
- 55g yumurta akı (2)
- 150g toz eker
- 35g su
- 150g badem tozu
- 150g pudra ekeri
- 55g yumurta akını (2) badem tozu ve pudra ekeri ile karı tırın.
- 200g ahududu
- 120g toz eker
- 4g NH pektin
- 20g limon suyu

Préparation

1. Bugün, yeni bir macaron tarifi (tatil anıları), bu sefer ahududu aromalı.
2. Yine Pierre Hermé'nin bir tarifine dayandım ve beyaz çikolata – ahududu ganajı ya da ahududu kompostosu arasından seçim yapma ansım oldu unda, meyvenin yo unlu unu korumayı tercih ederek ikinci seçene i tercih ettim :-). Macaronda benim gibi yeni olanlar için verebilece im en iyi tavsiye, özellikle fırın sıcaklı ı konusunda, denemeler yapmaktır.
3. Ama fırının ötesinde, macaronların hazırlanmasında ortam sıcaklı ı veya nem oranı gibi birçok faktör etkili olur, tabii ki malzemelerin kalitesinden bahsetmiyorum bile.
4. Son olarak, benden önce herkes gibi, Fransız ya da talyan beze ile yapılan macaronlar üzerine dü ündüm.
5. Sonuç olarak daha düzgün ve parlak macaronlar ile daha dayanıklı kabuklar elde etti im için talyan beze seçene ini tercih ettim.
6. Yumurta aklarının sarılarından birkaç gün önceden ayrılması ve yumurta aklarının hava almayan bir kapta buzdolabında saklanması sıklıkla önerilir.
7. Bu macaronları yaparken evde olmadı im için bu adımı yalnızca bir gün öncesinde yaptım fakat erken ba lamaktan çekinmeyin e er yapabiliyorsanız!
8. Badem tozu ve pudra ekerini eleyerek ba layın.
9. Ba ka bir yerde, eker urubunu hazırlayın: su ve toz ekeri pi irin.
10. Sıcaklık 110°C'ye ula tı ında, yumurta akını (1) köpürtün ama tamamen sertle mesine izin vermeyin.
11. urup 121°C'ye ula ınca, çırpmaya devam ederken yumurta aklarının üzerine dökün.
12. talyan bezesi so uyana kadar çırpmaya devam edin (düzgün, parlak olmalı ve güzel bir ku gagası olu turmalı).
13. yumurta akını (2) badem tozu ve pudra ekeri ile karı tırın.
14. Ardından, istenirse renk vericinizi dikkatlice ekleyin (pi irme sırasında renklerin bir miktar solma e ilimi gösterdi inden tonunu vurgulayabilirsiniz) ve talyan bezesini karı ımınıza ekleyin.
15. Elde edilen hamur pürüzsüz ve parlak olmalıdır.
16. Bu a amada, bu macaronları hazırlarken sıcaklı ın etkisi nedeniyle küçük bir zorlukla kar ıla tım: henüz tüm talyan bezesini eklememi ken hamurum zaten pürüzsüzdü ve imdiden bir erit olu turuyordu.
17. Çok sıvı bir hamur elde etmekten korktu um için kalan beze kısmını eklememeyi tercih ettim.
18. Bu benim ilk macaron denememdi, sorunun bu olup olmadı ını görmek için daha serin sıcaklıklarda bu tarifi tekrar denemem gerekecek.

19. Daha sonra, macaron karı ımınızı düz uçlu bir sıkma torbasına koyarak, ya lı ka ıt serilmi bir tepsiye macaronları sıkabilirsiniz.
20. Pi irme seviyesinde, farklı birçok ey okumu tum, ahsen macaronlarımı 140°C fanlı fırında 10 ila 12 dakika pi irdim.
21. Bu pi irme sizin için uygun de ilse, macaron kabuklarını pi irmek için fırınınızın ideal sıcaklı ını belirlemek üzere denemeler yapmanız gerekecek.
22. Bir el blenderi kullanarak ahududuları karı tırarak ba layın.
23. Ahududular karı tıktan sonra, isterseniz elde edilen sosu süzgeçten geçirebilirsiniz, ahsen ben çekirdekleri ve ahududunun dokusunu korumayı tercih ederim.
24. Sosunuzu ısıtın, ardından karı tırılmı ekeri ve pektini ekleyin.
25. Kaynamaya getirin ve birkaç dakika pi irin.
26. Ate ten aldıktan sonra limon suyunu ekleyin, ardından macaronlarınızı süslemeye ba lamadan önce so umaya bırakın.
27. Montaj: Kabu unuzu çiftler halinde hazırlayın, ardından bir sıkma torbası kullanarak her çiftin bir kabu unu kompostoyla doldurun, ardından macarona kapatın ve tadını çıkarın!