

Kahveli makaronlar (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g yumurta akı (1)
- 55g yumurta akı (2)
- 150g toz eker
- 35g su
- 150g badem unu
- 150g pudra ekeri
- 120g kaliteli beyaz çikolata (en ideali Valrhona'nın Ivoire'ı)
- 100g tam yağlı sıvı krema
- 6g öğütülmüş kahve

Préparation

1. Bu yaz birkaç günümü kayınvalidemlerin evinde geçirdim, bu da benim için talyan bezesi ile Pierre Hermé usulü ilk makaronlarımı yapma fırsatı oldu.
2. Gerçekten de, bazı tariflerimde de belirttiğim gibi, evimde yalnızca (çok) eski bir gazlı fırınım var; bu yüzden sıcaklıklar belirsiz ve elbette turbo fan yok.
3. Bu yüzden makaronlar imkansız bir görevdi!
4. Yumurta akını sarısından birkaç gün öncesinden ayırıp, hava geçirmez bir kapta buzdolabında saklamak genelde tavsiye edilir.
5. Bu makaronları yapmak için evimde olmadığım için bu adımı makaronları yapmadan bir gün önce yaptım, ama eğer yapabiliyorsanız önceden hazırlık yapmakta tereddüt etmeyin!
6. Badem ununu ve pudra ekerini eleyerek bağlayın.
7. Bu arada, eker urubunu hazırlayın: suyu ve toz ekeri pişirin.
8. Sıcaklık 110°C'ye ulaştığında, yumurta akını (1) köpüklü ancak tamamen sertleşmemiş hale gelene kadar çırpmaya bağlayın.
9. Erirup 121°C'ye ulaştığında, çırpma devam ederek yumurta akları üzerine dökün.
10. Talyan bezenizi soğuyana kadar çırpma devam edin (pürüzsüz, parlak olmalı ve güzel bir kuş gagası ekli olmalı).
11. Badem unu ve pudra ekeriyle yumurta akını (2) karıştırın.
12. Eğer pürüzsüz değilse, dikkatlice renklendiricinizi (pişirme sırasında renk yoğunluğunun biraz kaybolma eyleminde oldu u için tonu iyi ayarlayabilirsiniz) ve talyan bezenizi karıştırmaya nazikçe ekleyin.
13. Elde edilen hamur pürüzsüz ve parlak olmalıdır.
14. Bu aşamada, bu makaronların yapımı sırasında hava sıcaklığı nedeniyle belki de küçük bir zorlukla karşılaşabilirsiniz: talyan bezenin tamamını henüz eklememişim, ancak hamurum zaten oldukça pürüzsüz ve eritilmiş oluyordu.
15. Bu yüzden hamurun çok sıvı olmasından korktuğumdan, kalan bezeyi eklememeye karar verdim.
16. Bu benim ilk makaron denememdi, bu tarifte daha uygun sıcaklıklarda tekrar denemem gerek, sorun burada mıydı görmek için.
17. Daha sonra makaron karışımınızı düz uçlu bir krema sıkma torbasına koyabilir ve yağlı kağıt kaplı bir tepsiye makaronlarınızı sıkabilirsiniz.
18. Pişirme aşamasında, birçok farklı şey okudum, ancak makaronlarımı 140°C fanlı fırında 10 ila 12 dakika pişirdim.

19. Bu pi irme size uygun de ilse, makaron kabuklarınızı pi irmenin ideal sıcaklı ını bulmak için denemeler yapmanız gerekecek.
20. Ivoire'ı) tam ya lı sıvı krema ö ütölmü kahve Çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada eritiniz.
21. Kahveli sıvı kremayı kaynatın.
22. Krema sıcak oldu unda, kahve ö ütölmü parçalarının bir kısmını çıkarmak için süzün, ardından beyaz çikolata üzerine dökün ve iyice karı tırarak homojen olmasını sa layın.
23. Ardından kullanıma kadar buzdolabında saklayın.
24. Kahve ganajım tamamen katıla madı, bu yüzden makaronları doldurmak biraz zordu özellikle de ortam sıcaklı ında.
25. Tekrar yapacak olsam belki biraz daha çikolata eklerim (kahveyi kremaya eklemek artıyla) daha katı ve kolay idare edilebilir bir ganaj için.
26. Montaj: Makaron kabuklarından ikili çiftler olu turun.
27. E er benimki gibi kabuklarınız tam olarak aynı de ilse, uyumlu çiftler olu turmaya çalı ın.
28. :-) Daha sonra, bir krema torbası kullanarak, her çiftten bir tanesini ganajla doldurun, ardından makaronu kapatın ve tadını çıkarın!