

Raznobojni Macarons od Manga i Bijele Čokolade

Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 40 minuta plus sušenje i hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Macaros:

- Bademovo brašno 125g
- Šećer u prahu 125g
- Bjelanjci 55g - za pastu
- Bjelanjci 55g - za meringue
- Šećer 150g

Ganache od Manga i Bijele Čokolade:

- Bijela čokolada 200g
- Pire od manga 70g
- Maslac 30g
- Džem od malina 100g

Upute

1. Da biste napravili smjesu za macarons stavite prosijani šećer u prahu i prosijano bademovo brašno u zdjelu i promiješajte. Dodajte bjelanjke i miješajte silikonskom špatulom dok ne dobijete gustu pastu.
2. Rasporedite smjesu u tri zdjele tako da u svaku stavite po 100g. Smjesi u prvoj zdjeli dodajte zelenu boju u gelu i miješajte dok ne bude ravnomjerno obojena. Zatim dodajte malo ružičaste boje u gelu u smjesu u drugoj zdjeli i miješajte dok smjesa ne postane ravnomjerno obojena. Smjesu u trećoj zdjeli nemojte bojiti.
3. Da biste napravili talijanski meringue stavite šećer i malo vode u lonac, poklopite ga i zagrijte smjesu do vrenja. Bjelanjke stavite u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače. Kada sirup proključa, maknite poklopac i nastavite ga kuhati, a kada temperatura dosegne 113°C, počnite miksati bjelanjke na srednjoj brzini. Kada temperatura sirupa dosegne stadij mekane loptice - 118°C, odmah ga izlijte preko tučenih bjelanjaka. Pazite da sirup ne padne na pjenjaču jer vas može poprskati po licu ili rukama. Nastavite tući dok se meringue malo ne ohladi.
4. Dodajte točno 60g talijanskog meringuea u svaku zdjelu. Miješajte silikonskom špatulom dok smjesa ne postane sjajna, tekuća, ali gusta.
5. Koristim "Color Swirl - Three-Color Coupler Decorating Set" za istiskivanje macaronsa. Sastoji se od 4 dijela - tri dijela koja se ubace u dresir vrećicu i prstena koji ih učvršćuje. Prvo treba svaki nastavak staviti u svoju dresir vrećicu. Zatim spojite nastavke, stavite na njih okrugli nastavak promjera 10mm i pričvrstite okrugli dio kako biste sve učvrstili. Ukoliko nemate "color swirl" stavite svaku smjesu u vlastitu malu dresir vrećicu bez nastavka, a zatim sve vrećice stavite u veliku vrećicu s nastavkom promjera 10mm.
6. Istisnite macarons na lim za pečenje obložen masnim papirom. Ispod papira stavite šablonu s krugovima promjera 5cm. Ukoliko želite, šablonu možete preiuteti u mom postu. Ostavite macarons na sobnoj temperaturi otprilike sat vremena dok se ne osuše.
7. Pecite ih na 120°C 20 minuta. Povremeno otvorite vrata pećnice kako bi iz nje izašla vlaga. Zatim ih ostavite da se potpuno ohlade.

8. Da biste napravili ganache od manga i bijele čokolade otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Dodajte pire od manga koji ste prethodno zagrijali u mikrovalnoj pećnici i miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Pokrijte ganache prozирnom folijom i ostavite ga na sobnoj temperaturi dok ne postane maziv.
9. Stavite ganache u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 6mm i istisnite ganache uz rub jedne polovice macaronsa. U sredinu istisnite malo džema od malina. Zatim macaron poklopite drugom polovicom. Ponavljajte postupak dok ne napunite sve macarons. Dobar tek!