

Osvježavajući Macarons od Limuna i Mente Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 30 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Macaron ljuskice:

- Bjelanjci 150g
- Šećer 150g
- Bademovo brašno 150g
- Šećer u prahu 150g
- Zelena boja u gelu po želji
- Žuta boja u gelu po želji

Žele od mente:

- Listići mente 30g
- Voda za kuhanje (napuniti lonac)
- Ledena voda za hlađenje (napuniti zdjelu)
- Voda 170g
- Šećer 55g
- Sok limuna 10g
- Želatina 7g (4.5 listića)

Ganache od bijele čokolade i limuna:

- Bijela čokolada 215g
- Slatko vrhnje 35% 60g
- Korica limuna 4g
- Sok limuna 20g
- Maslac 55g

Upute

1. Da biste napravili macaron ljske, stavite prosijani šećer u prahu i prosijano bademovo brašno u zdjelu i sve promiješajte pjenjačem. Nakon toga napravite švicarski meringue.
2. Da biste napravili švicarski meringue, stavite staklenu zdjelu u toplu kupku.
3. Stavite bjelanjke i šećer, te miješajte da se prožme. Stavite sondu digitalnog termometra u smjesu i zagrijavajte je dok temperatura ne dosegne 70°C. Protrljajte malo mješavine među prstima da se uvjerite kako su se svi kristali šećera rastopili. Prebacite vruću mješavinu u zdjelu samostojećeg miksera s pjenjačem i miksajte na srednjoj brzini dok se meringue ne ohladi i postane čvrst.
4. U meringue dodajte prosijane suhe sastojke, te ih nježno umiješajte. Podijelite mješavinu, koja je i dalje prilično čvrsta, u dvije zdjele, po 250g u svaku.
5. Dodajte žutu boju u gelu u jednu zdjelu. Miješajte dok smjesa ne postane sjajna i gusta, ali ipak tekuća. Istisnite macarons na lim za pečenje prekriven masnim papirom, koristeći vrećicu za istiskivanje s nastavkom promjera 10mm. Ispod masnog papira stavite šablonu s krugovima promjera 5cm koju možete preuzeti u mom postu. Lupkajte plehom po radnoj površini i onda ostavite macarons na sobnoj temperaturi oko jedan sat, dok se ne osuše.
6. Ponovite cijeli postupak s drugom zdjelom u koju ćete staviti zelenu boju.
7. Pecite macarons ljske na temperaturi od 120°C 20 minuta. S vremena na vrijeme otvorite vrata pećnice da nakupljena vlaga može izaći. Onda ih ostavite da se posve ohlade.
8. Da biste napravili žele od mente namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite sok od limuna i šećer u zdjelu i promiješajte. Zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Zatim joj dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Ostavite ovu mješavinu da se ohladi na sobnoj temperaturi.
9. Pripremite jedan lonac pun kipuće vode i jednu zdjelu punu ledene vode. Stavite listiće mente u kipuću vodu na 30 sekundi. Zatim ih izvadite i prebacite u zdjelu s ledenom vodom. Tako će listići zadržati svoju lijepu zelenu boju.

10. Stavite listiće mente i vodu u blender. Blendajte oko 30 sekundi. Zatim sve procijedite kroz cjediljku. Dodajte mješavinu želatine i limunovog soka, te miješajte da se prožme.
11. Obložite kalup dimenzija 15cm x 15cm prozirnom folijom i u njega ulijte žele od mente. Stavite sve u frižider da se žele stisne.
12. Da biste napravili ganache od bijele čokolade i limuna stavite vrhnje u mjernu posudu i u njega naribajte limunovu koricu. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici i ostavite na radnoj površini 15-20 minuta da se prožme. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi i u nju procijedite infuzirano vrhnje. Dodajte sok od limuna i miješajte pjenjačom dok mješavina ne postane jednolika. Onda dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne prožme. Pokrijte ganache prozirnom folijom i ostavite ga nekoliko sati, dok ne bude spreman za istiskivanje.
13. Izrežite krugove u želeu od mente promjera 2,5cm. Stavite jedan disk želea u sredinu macaron ljuske. Stavite ganache u vrećicu za istiskivanje s malim zvjezdastim nastavkom i istisnite ga oko želea. Pokrijte drugom macaron ljuskom. Eto, vaši slasni i osvježavajući macarons od limuna i mente su gotovi! U slast!