

Vanilyalı Makaron

Narin kabukları ve zengin tereyağlı krema dolgulu mükemmel French vanilya macaronları. Fırın kalitesinde sonuçlar için adım adım talimatlarla eksiksiz tarif.

15 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 3 yumurta akı
- 1 bardak badem unu
- 1 bardak şeker
- 1 bardak pudra şekeri
- 2 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 çay kaşığı krem tartar
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 5 yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı su
- 1 tutam tuz

Yapılışı

- Pişirmeye hazırlanın**
Fırını 300°F (150°C) derecede önceden ısıtın. İki büyük fırın tepsisini parşömen kağıdı veya silikon matlarla kaplayın.

- 2 Kuru karışımı hazırlayın**

1 su bardağı badem unu ve 1 su bardağı pudra şekerini büyük bir kaseye ince elekten üç kez birlikte eleyin. Bir kenara koyun.
- 3 Meringueyi başlatın**

Stand mikserde 3 yumurta akını orta hızda köpüklenene kadar, yaklaşık 1-2 dakika çırpın. 2 çay kaşığı tartar kreması ekleyin ve çırpmaya devam edin.
- 4 Orta-yüksek hızda çırparken 1 su bardağı toz şekeri yavaşça ekleyin. 1 çay kaşığı vanilya özütü ekleyin ve çırpıcı kaldırıldığında şeklini koruyan sert, parlak köpükler oluşana kadar, yaklaşık 3-4 dakika çırpın.**
- 5 Hamuru katlayın**

Badem unu karışımının üçte birini meringueye ekleyin. Lastik spatula kullanarak, kaseyi döndürerek alttan üste kesme hareketiyle katlayın.
- 6 Kalan badem unu karışımını iki ekleme daha halinde ekleyin, hamur kalın şerit gibi akana ve spatuladan damlatıldığında 10 saniye içinde kendiliğinden düzlenene kadar katlayın.**
- 7 Kabukları sıkın**

Transfer batter to a piping bag fitted with a 1/2-inch round tip. Pipe 1.5-inch circles onto prepared baking sheets, spacing them 1 inch apart.
- 8 Hava kabarcıklarını çıkarmak için fırın tepsilerini tezgaha sertçe birkaç kez vurun. Yüzeyler kuruyana ve hafifçe dokunulduğunda artık yapışkan hissedilmeyene kadar oda sıcaklığında açık olarak 30-60 dakika bekletin.**
- 9 Macaronlar nazikçe dokunulduğunda sallanmayana ve ayak geliştirene kadar tepsileri yarı sürede çevirerek 15-18 dakika pişirin. Çıkarmadan önce fırın tepsilerinde tamamen soğutun.**
- 10 Tereyağlı kremayı hazırlayın**

Küçük bir tencerede 1 su bardağı su ve 1 su bardağı toz şekeri birleştirin. Karıştırmadan orta ateşte şeker termometresinde 240°F (115°C) sıcaklığa ulaşana kadar ısıtın.
- 11 Stand mikserde 5 yumurta sarısını yüksek hızda çırpın. Sürekli karıştırırken sıcak şeker şurubunu yavaş bir akış halinde sarılara dökün, karışım oda sıcaklığına soğuyana kadar, yaklaşık 8-10 dakika.**
- 12 Orta hızda karıştırırken 3 yemek kaşığı tereyağını parça parça ekleyin. 1 çay kaşığı vanilya özütü ve 1 tutam tuz ekleyin, sonra pürüzsüz ve kremamsı olana kadar 3-4 dakika çırpın.**
- 13 Macaronları birleştirin**

Macaron kabuklarını benzer boyutlarda eşleştirin. Bir kabuğun düz tarafına tereyağlı krema sıkın, sonra eşi olan kabukla sandviçleyerek dolgu kenarlarına ulaşana kadar nazikçe bastırın.

Besin Değerleri

85

2g

12g

3g

1g

11g

20mg

Porsiyon başına

İpuçları

Tutarlı sonuçlar için tüm malzemeleri dijital teraziyle tartın - hacim ölçümleri önemli ölçüde değişebilir ve macaron hamuru narin dengesini etkileyebilir.

Yumurta aklarını kullanmadan 24-48 saat önce ayırarak oda sıcaklığında kapalı bırakın, böylece daha iyi çırpma özellikleri ve daha kararlı meringue geliştirecek.

Badem unu ve pudra şekerini üç kez birlikte eleyin, topak kalmamasını sağlayın - bu pürüzlü macaron kabukları ve düzensiz doku yaratabilir.

Fırın sıcaklığınızı fırın termometresiyle test edin - küçük sıcaklık farklılıkları bile çatlamış üstler, içi boş kabuklar veya kötü ayak gelişimine neden olabilir.

Sıkılmış macaronları, hamur parmağınıza yapışmadan nazikçe dokunabileceğiniz bir tabaka oluşana kadar bekletin - bu pişirme sırasında çatlamayı önler.

Eşit kızarma sağlamak ve fırının düzensiz ısı dağılımından kaynaklanan yamuk macaronları önlemek için pişirme tepsileri yarı sürede çevirin.

Servis etmeden önce doldurulmuş macaronları buzdolabında 24 saat bekletin, böylece kabuklar yumuşayacak ve mükemmel çiğneme dokusunu geliştirecek.

Macaronları yapışmayı önlemek ve narin yapılarını korumak için katmanlar arasında parşömen kağıdıyla hava almaz kaplarda saklayın.