

parte e hoje se sentem muito especiais novamente - especialmente quando você mesmo BR uma bolsa para fazer pipas!

Prep

40 min.

Cooke

15 min.

makes

Cerca de 10

65g de amêndoas moídas,

85g de açúcar gelados,

25g cacau mobiele roulette pó

75g clara de ovo branco

– ou seja, a partir de 2-3 ovos;

Uma pitada de sal

60g de açúcar rodíscula

Para o ganache

100g chipping creme

100g chocolate escuro

20g manteiga

Uma pitada de sal marinho

1 Faça o ganache

Aqueça o creme mobiele roulette uma panela pequena até que esteja quente, mas não fervendo.

Enquanto isso corte aproximadamente a chocolates

Adicione o chocolate picado ao creme quente, deixe por alguns minutos enquanto você corta a manteiga aproximadamente e depois mexa-o no nata até derreter suavemente. Bata

gradualmente com uma pitada de sal para esfriar um lado do corpo mobiele roulette vez disso colocar as mãos sobre ele novamente refrigerando ou colocando os pés num lugar mais fresco que não seja muito frios!

2 Desenhe círculos sobre assando papel

Coloque um cortador de massa (ou algo mais redondo) com cerca 312 cm no papel e desenhar mobiele roulette torno dele a lápis escuro ou tinta, então repita espaçando os círculos sobre 2 centímetros – você vai precisar aproximadamente 20 ao total. Então se não puder encaixar todos eles numa folha prepare uma segunda bandeja!

3 Prepare uma bolsa de tubulação.

Corte uma segunda folha de papel do mesmo tamanho e coloque-a mobiele roulette cima da primeira – você deve ser capaz para ver os círculos (também conhecido como seu modelo) através dele; esta segundo folhas irá impedir que o lápis ou tinta manchar seus macarons.

Prepare um saco com tubulação cerca 1cm bocal(ou cortar a buraco no fundo).

4 Comece na base

Coloque as amêndoas mobiele roulette um processador de alimentos ou moedor limpo e whizz para uma pó muito fino. Peneire o fermento, juntamente com a cereja açúcar do cacau poder através da peneira fina dentro numa tigela!

Repita esta peneiração, para que os três sejam completamente combinados – não há lugar onde esconder pedaços mobiele roulette macarons.

5 Bata as claras de ovo.

Use um misturador de stand ou batedores elétricos para bater as claras do ovo com uma pitada mobiele roulette sal até que elas mantenham mobiele roulette forma, e depois bata no açúcar da rodízio por colher.

Continue batendo mobiele roulette alta velocidade até que as claras de ovo estejam rígidas o suficiente para você virar a tigela do avesso sem elas caírem – verifique regularmente mobiele roulette consistência, assim não supere.

6 Misture os ingredientes secos.

Dobre os ingredientes secos com uma colher de metal grande, mobiele roulette seguida bata a

mistura novamente até que ela caia da espátula: se for muito grossa será difícil fazer o tubo. Não se preocupe mobiele roulette tirar um pouco do ar dele: você não quer muito preso nas conchas de macaron.

7 Pipe mobiele roulette rodadas

Coloque a mistura no saco de tubulação e, mobiele roulette seguida carregue-a cuidadosamente nos círculos que você pode ver através da folha superior do papel.

Pegue a bandeja e solte-a mobiele roulette uma superfície de trabalho um par algumas vezes, depois deixe descansar por cerca 30 minutos até que os macarons se sintam secos ao toque.

Enquanto isso aquece o forno para 180C (160 C ventilador)/390F / gás 4.

8 Assar os macarons.

Asse os macarons por 15-17 minutos, até ficar firme e abra a porta do forno brevemente algumas vezes durante o cozimento para soltar vapor.

Uma vez que você tenha certeza de ter feito, deslizar o papel macaron-topping da bandeja e mobiele roulette uma superfície fria para impedi-los a cozinhar mais ainda. Em seguida deixe esfriando completamente no jornal : Depois legal ou cuidadosamente retire os macacos do trabalho; eles devem sair muito facilmente!

9 Sanduíche com ganachas

Combine pares de macarons iguais, então usando uma pequena faca ou colher paleta cuidadosamente sanduíche-los junto com o ganache conjunto.

Os macarons podem ser comidos imediatamente, mas para essa textura caracteristicamente mastigada armazene-os mobiele roulette algum lugar fresco ou na geladeira por 24 horas e traga de volta à temperatura ambiente antes da refeição.

Author: mka.arq.br

Subject: mobiele roulette

Keywords: mobiele roulette

Update: 2024/7/19 1:38:55