



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MAKARON

180 g badem unu
200 g pudra şekeri
2x80 g yumurta akı
30 g toz kakao
200 g toz şeker
8 cl su
Kahverengi gıda boyası
Kreması için:
250 g bitter çikolata
20 cl süt kreması
70 g tereyağı
3 damla kahve ekstresi

Kremayı bir gün önceden hazırlayınız, çikolatayı bıçakla parçalara ayırarak bir kâsenin içine alınız. Kremayı kaynama derecesine geldiğinde ocaktan alınız ve çikolatanın üzerine dökünüz. Küçük parçalara ayrılmış tereyağını ve kahve ekstresini çikolataya ekleyip karıştırarak eritiniz. Oda sıcaklığında soğutunuz ve streçleyerek buzdolabına koyunuz. Eresi gün, badem unu ve pudra şekerini robotta inceltiniz. Karışıma kakaoyu ekleyerek karıştırınız. Karışımı elekten geçiriniz. (Elekten geçirmek işlemi badem ununda bulunan ezilmemiş parçaları ayırmanızı sağlayacaktır.) Badem unu, pudra şekeri ve kakaoyu 80 g yumurta akıyla karıştırınız. Böylece homojen bir bademli hamur elde ediniz. Hamuru renkli makaronlar elde etmek için 2-3 parçaya ayırabilir ve kahverenginin birçok tonunu gıda boyası ekleyerek oluşturabilirsiniz. Bu aşamada aroma ve gıda boyasını badem hamuruna ekleyiniz. İtalyan Merengi için, bir kaptaki toz şekeri ve suyu kaynatınız. Şurubu karıştırmayınız. Bu şekilde elde ettiğiniz şurubun sıcaklığının 115 dereceyi geçmemesine dikkat ediniz. Yumurta akını mikserle alarak çırpmaya başlayınız. Şurubun sıcaklığı 115 dereceye geldiğinde mikserin hızını arttırınız. Şurubun ısısını 118 derecede durdurunuz ve çırpılmakta olan yumurta aklarının üzerine ince bir ip şeklinde yavaş yavaş ekleyiniz. Mikserin dış yüzeyine elinizle dokunarak soğuduğunu kontrol ediniz ve mikserin çalışmasını durdurunuz. Merengi badem hamurunun üzerine alarak spatula yardımı ile yavaş yavaş karıştırınız. İtalyan merenginizi badem hamurunuzdan elde ettiğiniz renk kadar parçaya ayırmayı unutmayınız! Karıştırma işlemi spatula veya el yardımıyla yavaş yavaş yapmanız gerekir. Karıştırma işlemi elle yaparsanız eldiven takmayı unutmayınız! Krema torbasına 8 mm'lik düz duyu takınız. Hazırladığınız tepsi üzerine 3 cm çapında makaronları sıkınız. (Oluşturduğunuz her renk için ayrı krema torbası hazırlamayı unutmayınız. Makaronlarınızın üzerine ince bir elekten kakao eleyebilirsiniz.) Tepsiyi hafifçe tezgâha vurarak makaronların yayılmasını sağlayınız. Makaronları oda ısısında etek yapması ve kuruması için 20 dakika bekletiniz. Önceden ısıttığınız fırında makaronları pişiriniz. Makaronları fırından alarak soğumasını bekleyiniz. Önceden hazırladığınız kremayı krema torbasına doldurunuz. Makaron kabuklarını büyüklüklerine göre eşleştiriniz. Krema torbası ile içlerini doldurarak makaronları hazırlayınız.

Not: Makaronları buzdolabında bekletirseniz krema ve kurabiye kısmı bütünleşecek ve lezzetli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:137310 • adi:Çikolatalı Makaron • gönderen:devri alem • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:51