

Coffee Macarons

Το πιο δημοφιλές γαλλικό γλυκό με άρωμα...καφέ!



Ιστορικό

Τα Macarons μπορεί να γεννήθηκαν στην Ιταλία τον 8^ο αιώνα, όμως πολιτογραφήθηκαν γαλλικά από την Αικατερίνη των Μεδίκων και η δημοφιλία τους εκτοξεύτηκε μετά τη Γαλλική επανάσταση.

Σήμερα, όλοι οι ζαχαροπλάστες ανταγωνίζονται για τις πιο ευφάνταστες και εντυπωσιακές συνταγές για Macarons. Η δική μας έχει έντονο άρωμα καφέ και γέμιση από λαχταριστή πραλίνα.

Συστατικά

120 gr αλεύρι αμυγδάλου

200 gr άχνη ζάχαρη

1 κουταλιά της σούπας στιγμιαίο καφέ

100 gr ασπράδια αυγού

Μια πρέζα κρεμόριο και μια πρέζα αλάτι, 30 gr κρυσταλλική ζάχαρη

Νουτέλα ή Μερέντα

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-macaron/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, το αλάτι, και τον καφέ

Βήμα 2

Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα, προσθέτοντας το κρεμόριο

Βήμα 3

Ενσωματώνουμε την κρυσταλλική ζάχαρη, χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα. Κατόπιν, χτυπάμε σε υψηλή ταχύτητα ώπου η μαρέγκα να γίνει λεία, σφιχτή και γυαλιστερή.

Βήμα 4

Ενσωματώνουμε το μείγμα του αλευριού και ομογενοποιούμε.

Βήμα 5

Με ένα κορνέ, φτιάχνουμε «δισκάκια» 2.5 εκατοστών και τα αφήνουμε να στεγνώσουν για 40 λεπτά

Βήμα 6

Ψήνουμε στον αέρα για 15 λεπτά στους 180 βαθμούς, και αφού κρυώσουν, κάνουμε «σάντουιτς» με τη nutella