

blazer jogar

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: blazer jogar

Resumo:

blazer jogar : Seja bem-vindo a symphonyinn.com! Registre-se hoje e receba um bônus especial para começar a ganhar!

conteúdo:

blazer jogar

Como fazer macarons de chocolate caseiro

Quando eu enfrentei os macarons pela primeira vez, 2012, eles haviam acabado de se tornar o sucesso do dia na pastelaria - de séries de TV americanas adolescentes glamourosas como Gossip Girl a filiais francesas da McDonald's, esses pequenos sanduíches de merengue coloridos pareciam estar todos os lugares. Hoje dia, eles se sentem especialmente mais uma vez, especialmente se você mesmo manuseou a boqueteira.

Tempo de preparo: 40 minutos

Tempo de cozimento: 15 minutos

Quantidade: 8 Cerca de 10

65g de amêndoas moídas

85g de açúcar de confeitiro

25g de cacau pó

75g de claras de ovo – ou seja, 8 de 2-3 ovos

Uma pitada de sal

60g de açúcar granulado

Para o ganache

100g de nata

100g de chocolate negro

20g de manteiga

Uma pitada de 8 sal marinho

1 Faça o ganache

Ferva a creme uma panela pequena até ficar quente, mas não fervendo. No íterim, 8 quebre o chocolate pedaços grossos.

Adicione o chocolate picado à creme quente, deixe por um par de minutos enquanto você 8 picar o manteiga grossamente, então misture o chocolate na creme até ficar suave. Adicione gradualmente o manteiga e uma pitada 8 de sal, então deixe de lado para esfriar e engrossar.

2 Trace circles no papel manteiga

Forre uma grande bandeja de 8 hornear plana com papel manteiga. Coloque um cortador de massa (ou algo circular) de aproximadamente 3,5 cm de diâmetro na 8 papel e trace um contorno com caneta esferográfica escura ou tinta, então repita, espaçando os círculos a 2 cm de 8 distância - você precisará de cerca de 20 no total, então, se não couberem todos uma prancha,

prepare uma 8 segunda prancha.

3 Prepare uma boqueteira

Corte um pedaço de papel do mesmo tamanho e coloque-o sobre o primeiro - você 8 deve ser capaz de ver os círculos (ou seja, sua planta) através dele; esse segundo pedaço de papel impedirá que 8 a lápis ou tinta manche os macarons. Prepare uma boqueteira com um bico de aproximadamente 1 cm (ou corte um 8 buraco de 1 cm no fundo de uma descartável).

4 Comece com a base

Coloque as amêndoas um processador de 8 alimentos ou limpador de especiarias e moe para uma pó muito fino. Peneire o pó de amêndoas, juntamente com o 8 açúcar de confeitado e o cacau pó, através de um peneiro fino, um tigela.

Repita este peneiramento, para que 8 os três estejam bem combinados - não há lugar para esconder os grãos macarons, então isso vale a pena 8 o esforço.

5 Bata as claras de ovo

Use um lento misturador ou batedores elétricos para bater as claras de ovo 8 com uma pitada de sal até que mantenham a forma, então bata o açúcar granulado a uma colher de chá 8 de cada vez.

Continue batendo alta velocidade até que as claras de ovo estejam firmes o suficiente para virar o 8 tigela sem cair - verifique a consistência regularmente, para que você não os sobre batê.

6 Misture os ingredientes secos

Misture 8 os ingredientes secos peneirados com uma grande colher de metal, então bata a mistura novamente até que ela apenas caia 8 do lambe-lambe: se for muito espessa, será difícil colocá-la forma.

Não se preocupe bater muito ar - você não 8 quer muito ar preso nas conchas de macarons.

7 Coloque formato circular

Coloque a mistura uma boqueteira, então coloque-a 8 cuidadosamente nos círculos que você pode ver através do papel superior.

Levante a bandeja e deixe cair uma superfície de 8 trabalho algumas vezes, então deixe descansar por cerca de 30 minutos, até que os macarons se sintam secos ao toque 8 vez de pegajosos. No ínterim, aquecer o forno para 180C (160C ventilador)/390F/gas 4.

8 Asse os macarons

Asse os macarons 8 por 15-17 minutos, até que estejam firmes, abrindo a porta do forno brevemente algumas vezes durante a cozimento para deixar 8 sair o vapor.

Uma vez que estejam certamente cozidos, retire o papel com macarons para uma superfície fria para impedi-los de 8 cozinhar a mais, então deixe esfriar completamente no papel. Uma vez frio,

retire cuidadosamente os macarons do papel - eles 8 devem ser removidos facilmente.

9 Sanduíche com ganache

Combine pares de macarons do mesmo tamanho, então, usando uma pequena paleta ou 8 colher, coloque cuidadosamente o ganache fatiado entre eles.

Os macarons podem ser comidos imediatamente, mas para o textura caracteristicamente macia, armazená-los 8 algum lugar frio, ou no frigorífico, por 24 horas e trazê-los de volta à temperatura ambiente antes de servir.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: blazer jogar

Palavras-chave: **blazer jogar**

Data de lançamento de: 2024-11-20