

bet score - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bet score

Como fazer macarons de chocolate

Quando eu enfrentei macarons pela primeira vez, **bet score** 2012, eles haviam acabado de substituir o cupcake como o petisqueiro do dia – dos glamourosos programas de TV americanos adolescentes Gossip Girl a filiais francesas da McDonald's, esses pequenos sanduíches de merengue coloridos pareciam estar **bet score** todos os lugares. Hoje **bet score** dia, eles se sentem especialmente novamente, especialmente se você mesmo manuseou a pistola de bochecha.

Tempo de preparo **40 min**

Tempo de cozimento **15 min**

Faz **Aproximadamente 10**

65g de farinha de amêndoas

85g de açúcar de confeitiro

25g de cacau **bet score pó**

75g de claras de ovo – isto é, de 2-3 ovos

Uma pitada de sal

60g de açúcar granulado

Para o ganache

100g de nata

100g de chocolate preto

20g de manteiga

Uma pitada de sal do mar

1 Faça o ganache

Escaldar a nata **bet score** uma panela pequena até quente, mas não fervendo. Enquanto isso, cortar o chocolate grossamente.

Adicionar o chocolate cortado à nata quente, deixar por alguns minutos enquanto você corta a manteiga grossamente, então misturar o chocolate na nata até derreter suavemente.

Gradualmente bater a manteiga e uma pitada de sal, então colocar de lado para esfriar e definir.

2 Trace circles no papel de biscoito

Forrar uma grande bandeja de assade com papel manteiga. Colocar um cortador de biscoito (ou algo mais redondo) de aproximadamente 3½ cm de diâmetro na papel e traçar ao redor dele com lápis escuro ou tinta, então repetir, espaçando os círculos a cerca de 2 cm de distância – você precisará de cerca de 20 no total, então, se não conseguir caber todos eles **bet score** uma prancha, prepare uma segunda prancha.

3 Prepare uma manga de bochecha

Cortar uma folha de papel do mesmo tamanho e colocá-la sobre a primeira – você deve ser capaz de ver os círculos (AKA seu modelo) através dela; esta segunda folha impedirá que o lápis ou a tinta manche seus macarons. Prepare uma manga de bochecha com um bico de cerca de 1

cm (ou corte um buraco de 1 cm no fundo de uma descartável).

4 Comece com a base

Colocar as amêndoas **bet score** em um processador de alimentos ou limpa moedor de especiarias e moer **bet score** uma pó muito fino. Tempestade a farinha de amêndoas, juntamente com o açúcar de confeitaria e o cacau **bet score** pó, através de um peneirador fino, **bet score** em uma tigela.

Repita este peneiramento, de modo que os três estejam bem combinados – não há lugar para esconder os grãos **bet score** macarons, então isso vale a pena o esforço.

5 Bata as claras de ovo

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

Continue batendo **bet score** alta velocidade até que as claras de ovo estejam firmes o suficiente para você dar a virar o tigela sem que elas saiam – verifique a consistência regularmente, para que você não os sobre batendo.

6 Misture os ingredientes secos

Dobrar os ingredientes secos peneirados com uma grande colher de metal, então bater a mistura novamente até que ela apenas caia da colher: se for muito espessa, será difícil de bochechar.

Não se preocupe **bet score** bater muito ar – você não quer muito ar preso nas conchas de macarons.

7 Bocheche **bet score** redondos

Colocar a mistura na manga de bochecha, então bochechar cuidadosamente sobre os círculos que você pode ver através da parte superior da folha de papel.

Levantar a bandeja e deixar cair sobre uma superfície de trabalho algumas vezes, então deixar descansar por cerca de 30 minutos, até que os macarons se sintam secos ao toque **bet score** vez de pegajosos. Enquanto isso, aquecer o forno a 180C (160C fan)/390F/gas 4.

8 Assar os macarons

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

Uma vez que você está certo de que eles estão prontos, deslizar o papel com os macarons para cima de uma superfície fria para impedi-los de cozinhar a mais, então deixar esfriar completamente no papel. Uma vez frio, levantar ou levantar cuidadosamente os macarons do papel – eles devem sair facilmente.

9 Sanduíche com ganache

Apariar pares de macarons do mesmo tamanho, então, usando uma pequena paleta de pintura

ou colher, colocar cuidadosamente o ganache definido entre eles.

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

O índice de referência japonês Nikkei 225 caiu 0,5% no comércio da tarde para 38.296,69. A S&P/ASX 200 na Austrália subiu menos que 0.1%, chegando a 7.618.50 e o Kospi sul-coreano foi pouco alterado **bet score** 2.608,93.

A reação mista veio depois que o presidente do Federal Reserve, Jerome Powell disse **bet score** um evento na terça-feira (13) de uma reunião no qual a instituição monetária está esperando para cortar **bet score** principal taxa básica desde 2001, porque primeiro precisa mais confiança da inflação e se encaminha substancialmente até seu objetivo.

"O apetite por assumir riscos permanece fraco, com o presidente do Federal Reserve Jerome Powell validando um cronograma posterior para cortes de taxas ao lado da jangada dos palestrantes que pedem mais paciência na redução", disse Yeap Jun Rong.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet score

Palavras-chave: **bet score - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-25