

# william poker - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: william poker

---

## Como fazer macarons de chocolate caseiro

Quando eu enfrentei os macarons pela primeira vez, **william poker** 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 **william poker** todos os lugares. Hoje **william poker** 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 **william poker** 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 **william poker** uma panela pequena até ficar quente, mas não fervendo. No ínterim, 8 quebre o chocolate **william poker** 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 **william poker** 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, **william poker** 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 **william poker** 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 confeiteiro e o cacau **william poker** pó, através de um peneiro fino, **william poker** um tigela. Repita este peneiramento, para que 8 os três estejam bem combinados - não há lugar para esconder os grãos **william poker** 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 **william poker** 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 **william poker** forma.

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

## 7 Coloque **william poker** formato circular

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

Levante a bandeja e deixe cair **william poker** 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 **william poker** vez de pegajosos. No íterim, 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 **william poker** algum lugar frio, ou no frigorífico, por 24 horas e trazê-los de volta à temperatura ambiente antes de servir.

## **Notícias de viagens da semana: barras de chocolate virais **william poker** Dubai, primeiro-ministro precisa pegar um voo comercial e o possível fim do turismo de temporada intermediária**

Esta semana nas notícias de viagens: barras de chocolate virais **william poker** Dubai, um primeiro-ministro precisa pegar um voo comercial, o que realmente acontece quando um avião tem um impacto de pássaro e o possível fim do turismo de temporada intermediária.

### **Trabalhe como "caminhante de wombat" na Austrália**

Eles são um dos animais nativos mais charmantantes da Austrália. Eles fazem seus biscoitos **william poker** cubos. E agora eles precisam de um novo amigo para ajudá-los a passear – ou, sim, waddle. O East Coast Natureworld **william poker** Tasmânia, Austrália, está contratando um "caminhante de wombat" que ajudará a manter esses marsupiais fofos **william poker** condição física ideal. Requisitos do emprego incluem encorajar os wombats com palestras motivacionais e trazer lanches para o caso deles ficarem com fome.

### **Seja um investigador paranormal voluntário **william poker** Tasmânia**

Não é uma pessoa de animais? A Tasmânia também está procurando um investigador paranormal voluntário para passar um dia (ou noite ...) verificando um sanatório abandonado e assustador.

### **O fim da temporada intermediária de turismo?**

Costumava ser que alguém procurando uma oferta podia contar com viajar na temporada intermediária ou baixa – por exemplo, a Itália era mais acessível no outono, enquanto Hong Kong era mais barata nos meses quentes de verão.

Mas as mudanças climáticas afetaram quando viajamos – e jogaram fora muitas das antigas regras sobre os melhores momentos para visitar os destinos turísticos mais populares do mundo.

### **Grécia: um exemplo da mudança nas estações turísticas**

Tradicionalmente, os viajantes se dirigem à Grécia no verão para aproveitar as famosas praias. Mas este ano, as ondas de calor resultaram **william poker** alguns dos principais pontos turísticos do país tendo que fechar durante períodos de clima extremo, e turistas morreram ou desapareceram enquanto exploravam a natureza **william poker** dias muito quentes.

Agora, os viajantes estão olhando para a Noruega e a Suécia no verão enquanto verificam voos para a Grécia no outono mais fresco e na primavera.

### **Mais flexibilidade de viagem**

Outro fator a ajudar a fazer com que a temporada baixa desapareça? Nômades digitais, trabalhadores remotos e outras pessoas que têm flexibilidade para viajar durante os horários não-pico.

Tudo isso faz com que se pergunte: há alguma coisa como uma temporada baixa mais?

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: william poker

Palavras-chave: **william poker - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-18