

Μακαρόν με σοκολάτα και άουμα μαστίχας



ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. αμύγδαλο σκόνη
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 90 γρ. ασπράδι αυγών
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 60 γρ. νερό
- 95 γρ. ασπράδι αυγών (ολίγων ημερών)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

- 300 γρ. κουβερτούρα τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά
- 5-6 σταγόνες μαστιχέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝ:

Ανακατεύουμε την αμυδαλόσκόνη, την άχνη, τα 90 γρ. ασπράδι και φτιάχνουμε ένα σφιχτό ζυμάρι. Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό στους 117οC. Χτυπάμε στο μίξερ τα 95 γρ. ασπράδι και πριν η μαρέγκα σφίξει, αδειάζουμε σιγά-σιγά σε συνεχή ροή το σιρόπι. Συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου η θερμοκρασία πέσει στους 50οC. Παίρνουμε μία ποσότητα μαρέγκας και την ενσωματώνουμε στο ζυμάρι για το μαλακώσουμε. Προσθέτουμε και την υπόλοιπη μαρέγκα και ανακατεύουμε πάρα πολύ καλά.

Με ένα κορνέ 8-10 mm σχηματίζουμε πάνω σε λαδόκολλα μικρά στρογγυλά

σχήματα μαρέγκας και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160oC στον αέρα για 10-12 λεπτά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

Τεμαχίζουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια. Βράζουμε την κρέμα γάλακτος και την αδειάζουμε πάνω από την τεμαχισμένη κουβερτούρα. Προσθέτουμε το μαστιχέλαιο. Ομοιογενοποιούμε πολύ καλά και αφήνουμε να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί. Με την γκανάς κολλάμε τα μακαρόν μεταξύ τους .

Πηγές:glykesalchimies.gr [-ikypros.com](http://ikypros.com)