

Миндальное печенье с шоколадом

Нужно:

Тесто:

- Миндальная мука - **130** г
- Какао-порошок - **30** г
- Сахарная пудра - **150** г
- Яичный белок - **55** г + **55** г (**3** средних яйца)
- Сахар - **150** г
- Вода - **40** мл.

Начинка:

- Шоколад - **100** г

Инвентарь:

- Термометр пищевой
- Миксер
- Кондитерский мешок
- Пергамент
- Сито для муки

Получается: **25-30** шт.

*** Приготовление этого печенья возможно, только если в помещении сухо. Если же в помещении влажно, лучше отложить приготовление этого десерта.

Приготовление:

1. Когда готовим ингредиенты, белок сразу разделяем на две части.
2. Просеиваем миндальную муку вместе с сахарной пудрой. Крупные кусочки, которые не просеялись, перемалываем в кофемолке.
3. Просушиваем миндальную муку с пудрой в духовке **5** минут при **140** градусах.

(Если взять для этого кусок пергамента побольше, затем можно разрезать его на две части и использовать для выпекания печенья).

4. Кладем сахарно-миндальную смесь в миску и добавляем первые **55** г. яичного белка и какао-порошок. Не перемешиваем, просто отставляем в сторону.

5. Готовим два куска пергамента (каждый размером с противень) - рисуем кружочки 3-4 см, оставляя между ними расстояние по 2 см.
6. В ковшик кладем сахар и вливаем воду.
7. Ставим на средний огонь, доводим до кипения и варим, пока смесь не достигнет температуры 118 градусов (для замера потребуется пищевой термометр).
8. Оставшиеся 55 г. белка взбиваем миксером до состояния пены.
9. Снимаем сироп с огня. Продолжаем взбивать белки и в процессе тонкой струйкой вливаем горячий сироп. Взбиваем до плотной блестящей пены, до жестких пиков.
10. Вымешиваем муку, какао и белок в миске, с помощью ложки.
11. Добавляем треть меренги (белок взбитый с сахарным сиропом) и перемешиваем.
12. Соединяем оставшуюся меренгу с массой и вымешиваем движениями снизу-вверх, поворачивая миску по кругу. Миндаль и белки должны соединиться, но смесь не должна стать совсем жидкой. Масса правильной консистенции будет стекать с ложки широкой лентой.
13. Перекладываем смесь в кондитерский мешок (предварительно уложив его в мерный стакан и завернув носик мешка так, чтобы масса не вытекла из него).
14. Противень застилаем пергаментной бумагой, рисунком вниз. Отсаживаем на противень кружочки из миндального теста диаметром 3 см. Отсадить нужно весь объем макронажа, это может быть 2 или три противня.
15. Оставляем пергамент с тестом при комнатной температуре как минимум на 1 час, чтобы оно заветрелось и на нем появилась ощутимая корочка.
16. Ставим противень в предварительно разогретую духовку до 150-160 градусов и выпекаем в течение 15 минут. Верх+низ без конвекции.
17. Готовое печенье снимаем с противня вместе с пергаментом и даем полностью остыть. Снимаем только остывшими!
18. Шоколад рубим или ломаем на куски и топим на водяной бане.
19. Соединяем два печенья между собой с помощью шоколада (используем нож или кондитерский мешок).
20. Готовое печенье складываем в контейнер и храним в холодильнике.

Приятного аппетита! :)