MACARONS

POUR 15 MACARONS

CHOCOLAT OU FRAMBOISE

Les macarons sont des incontournables de la pâtisserie française, réputés pour leur finesse et leur élégance.

Ils se composent de coques légères et délicatement croquantes, garnies d'une ganache onctueuse au chocolat ou d'une crème fruitée à la framboise. Une alliance subtile de textures et de saveurs qui en fait une gourmandise aussi raffinée qu'irrésistible.

INGRÉDIENTS

Coques chocolat
50g de poudre d'amandes
10g de chocolat en poudre
60g de sucre glace

Coques framboise
60g de poudre d'amandes
60g de sucre glace
Pointe de colorant

Meringue française
45g de blancs d'oeufs
36g de sucre

Ganache chocolat
90g de chocolat noir 70%
90g de crème

Ganache framboise
90g de framboises
15g de sucre
2g de pectine NH
18g de poudre d'amandes

PROCÉDÉ

1 Ganache chocolat

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Faire chauffer la crème.
- Une fois qu'elle boue, la verser sur le chocolat.
- Mélanger à la spatule puis filmez au contact et réserver au frais.

2 Ganache framboise

- Faire chauffer les framboise jusqu'à ébullition.
- Ajouter le mélange de sucre et de pectine et mélanger 30 secondes.
- Hors du feu, ajouter la poudre d'amandes, mélanger.
- Filmer et réserver au frais.

3 Coques

- Tamiser le mélange poudre d'amandes et sucre glace pour avoir un mélange bien fin.

4 Meringue française

- Commencer à battre les blancs d'oeufs.
- Quand les blancs commencent à mousser, ajouter un tiers du sucre.
- Quand les blancs ont blanchis, ajouter un autre tiers du sucre.
- Quand les blancs sont bien montés, ajouter le dernier tiers du sucre.
- Continuer à monter les blancs jusqu'au bec d'oiseau sur le fouet. (La meringue ne doit pas être trop ferme, sinon elle est plus difficile à macaronner.

5 Macaronnage

- Ajouter un tiers de la meringue et mélanger vivement pour assouplir la pâte.
- Ajouter un autre tiers de meringue et mélanger en raclant bien le centre du bol pour bien mélanger toute la pâte.
- Ajouter le reste de la meringue mélanger.
- Procéder au macaronnage : mélanger en écrasant la spatule sur le coin du bol deux trois fois puis vérifier la texture de la pâte en prenant un portion et en la renversant dans le bol. La texture récherchée est un ruban qui coule lentement et la pâte se fond dans le bol lentement (8-10 secondes). Si c'est encore trop pâteux, continuer à écraser la pâte petit à petit en vérifiant tout le temps, pour éviter de trop macaronner d'avoir une pâte trop liquide.

6 Pochage et cuisson

- Remplir une poche à douille de pâte à macaron et pocher des coques de 3cm de diamètre.
- Taper le dessous de la plaque pour faire sortir l'air des coques.
- Laisser crouter 30min.
- Enfourner la plaque et laisser cuire pendant 15min.

7 Montage

- Sorter les ganaches, les assouplir avec un spatule si nécessaire et remplir des poches à douilles.
- Pocher la ganache au milieu d'une coque puis refermer le macaron en tournant.
- Laisser maturer au frais pendant minimum 24h.