



MACA'RONG
Paris

Recette des macarons

*Pour une vingtaine de macarons :

□ Première étape :

Les Coques à Macarons

INGREDIENTS :

-63gr de poudre d'amande

-63 gr de sucre glace

-65 gr de sucre cristal



Tant pour tant

Pour obtenir un sirop



-20 gr d'eau

-25 gr de blanc d'oeuf (bol 1)

25gr de blanc d'œuf + colorant (bol 2)

METHODE :

1-Mixez la poudre d'amande avec le sucre glace et les mélanger => Tant pour tant



2-Mettre dans le robot le bol 1, et en parallèle, Démarrez la cuisson du sirop (sucre et l'eau)



3- Battez vos blancs d'œufs assez fermes. (Exemples)

Ou

4- Une fois que le sirop a atteint les 118°C, versez sur la paroi du robot sans toucher le fouet et continuez à battre votre meringue, jusqu'à qu'elle soit tiède. Cette opération prend 3 à 4 minutes. Après cette étape vous



obtenez une meringue brillante avec un le bec d'oiseau.

5- Pendant ce temps, mélangez le bol 2 au tant pour tant jusqu'à former une boule de pâte d'amande



6- Incorporez la meringue au tant pour tant avec la spatule et finissez avec une corne (macaronage).

7- Arrêtez le macaronnage, quand l'appareil forme un ruban continu ou passez votre doigt dans la pâte et, si celle-ci se referme, commencez à pochez vos macarons.

8- Préchauffer votre four à 140° pendant 10 minutes.

9- Versez votre mélange dans une poche à douille n°8, et formez des ronds sur une plaque munie d'un gabarit



sous la feuille de cuisson, ou utilisez un tapis silicone avec des ronds déjà dessinés.

Une fois les coques toutes pochées, retirez les gabarits et mettez au four pendant 25 min à 30 min à 140° chaleur tournante (cela dépend de votre four).

10- Retirez vos coques à macarons du four et laissez les sécher 10 min à température ambiante.

Deuxième étape :

• La ganache à la framboise

INGREDIENTS :

- 100 gr de purée/coulis de framboise
- 75 gr de chocolat blanc de couverture à 30% de beurre de cacao
- 50 gr de purée/coulis de framboise
- 3 gr de pectine NH pour nappage + 5 gr de sucre.

METHODE :

1-Portez à ébullition les 100 gr de purée de framboise, ensuite y incorporer la pectine et le sucre. Fouettez l'ensemble pendant au moins 30 sec.(max 1 min) ; et versez en 3 fois sur le chocolat.

2-Versez les 50 g de purée restante, mixez le tout avec un mixeur plongeant et conservez la préparation au frigo pendant 4 à 5h.

• La Ganache à la vanille

100g de crème entière
70g de chocolat blanc de couverture
150g de crème entière
3g de gélatine avec 18 g d'eau
1/2 cuillère à café de graines de vanille

Méthode:

Mettez la gélatine en poudre avec l'eau et mettez au frigo 5 min pour l'épaissir.

Faites bouillir 100g de crème entière, ensuite versez la gélatine. Une fois fondue, incorporez-la en 3 fois sur le chocolat, en pistoles ou en morceaux.

Pour finir, versez les 150g de crème froide restante.

Mixez le tout au mixeur plongeant.

Filmez puis mettre au frigo une nuit.

Le lendemain, mélangez la préparation au robot, avec le fouet pendant au moins 30 sec.

□ Troisième étape :

Le Scellage des Macarons :

1-Décollez vos macarons et commencez à faire des paires de même taille.

2-Sortez votre ganache du réfrigérateur, détendez-la à la spatule et mettez dans une poche, puis collez vos macarons un à un.

3-Pour obtenir toutes les saveurs des macarons, laissez reposer une nuit (12h), afin d'avoir un macaron plus tendre et plus parfumé.