

Macarons, la recette de base et la ganache chocolat blanc - framboises

D'après les recettes de Mercotte et de La Fée chantilly



*Shopping : pour une quarantaine de macarons moyens, et
12 à 15 macarons garnis environ*

1. Les coques

- 225g de sucre glace
- 225g de poudre d'amande
- 75g de blanc d'œuf

Pour la meringue italienne

- 75g de blanc d'œuf + 15 g de sucre
- 225g de sucre semoule
- 75g d'eau

- quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel
- Colorants (de préférence en poudre)

2. La ganache chocolat blanc framboises

- 160 g de chocolat blanc, si possible de couverture
- 3 g de miel d'acacia
- 120 g de purée de framboises
- 5g de jus de citron
- 1 g de gélatine

In process :

1. Les coques:

- Chauffez le four à 150° avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille (lèche-frite à l'envers pour moi). [Ou plusieurs selon la capacité de votre four]
- Tamisez ou passez rapidement au mixer le sucre glace avec la poudre d'amandes. (mieux vaut mixer en petites quantités et j'ai passé le mélange 5 min à four tiède -70°-)
- Montez en neige 75g de blancs à T° ambiante avec 15g de sucre à ajouter en 3 fois ; le citron et/ou le sel. (mon robot n'aimant les petites quantités, je l'ai mis en marche dès le début de la cuisson du sucre).
- Cuire entre 110° et 118 ° (116 pour moi) les 225g de sucre et 75g d'eau sans remuer.
- Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne et laissez tourner le robot pour refroidir légèrement le mélange (vitesse max).
- Incorporer le colorant aux 75g de blancs non montés, puis versez-les dans la meringue (vitesse 2 sur 5 pour moi), quelques secondes sans insister.
- Mettre le fouet et ajoutez les poudres, et macaronnez (on peut aussi le faire à la maryse) pour avoir un appareil lisse et brillant qui fait le ruban (au moins 2 à 3 min).
- Raclez le bord, et finissez de macaronner à la main.
- Dressez à la poche sur une plaque alvéolée (pas pour moi) recouverte de papier cuisson avec une douille de 10mm. Cuire 13/15min à adapter en fonction de son four (14 pour moi). Chez moi, j'ai posé la plaque sur une autre plaque (cela m'en faisait trois en tout, une chaude et 2 froides)
- Enlevez la plaque du four, attendez une trentaine de sec, les macarons du bord doivent commencer à se décoller assez facilement.
- Appuyez un peu sur le dessous pour pouvoir mettre plus de garniture ensuite.

Remarque : pour des macarons légèrement plus grands, le temps de cuisson était plus de 15/17 min, à 155°.

2. La ganache à la framboise

- Garnissez les coques.
- Attendre 24h au frais pour les déguster, ou dévorez tout de suite !!!
- Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro ondes.
- Portez la pulpe de fraises et le miel presque à ébullition.
- Versez la framboise bouillante sur le chocolat blanc fondu en 3 fois comme pour une ganache.
- Le mélange risque de trancher un peu, c'est normal.

- Ajoutez la gélatine préalablement réhydratée.
- Ajoutez le beurre quand le mélange est à 40°C. *(je l'ai rajouté après avoir fini de mélanger)*
- Mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes pour avoir un résultat bien lisse. *(pas fait)*
- Mettez dans une poche à douille.
- Garnissez les coques.
- Attendez 24h au frais pour les déguster, ou dévorez tout de suite !!!