

# *Macarons, la recette de base et la ganache mogador*



**Shopping : pour une quarantaine de petits macarons, et 10 à 15 macarons garnis**

## **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
- 275g d'eau
- quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel
- Colorants (de préférence en poudre)

## **La ganache Mogador :**

- 46 g de beurre de La Viette
- 258 g de chocolat Jivara (Valrhona) au lait
- 120 g de purée de fruits de la passion

- 17 g de sucre inverti (ou miel d'acacia)

### *le 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.
- 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**

- Coupez le beurre en morceaux et laissez- le revenir à température ambiante si possible.
- Hachez le chocolat très fin ou faites- le fondre au bain-marie ou au four à micro –ondes (à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois).
- Dans une casserole, faites bouillir la crème fraîche
- Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi- fondu ; mélangez avec une spatule en bois ou en silicone en partant du centre et en élargissant le mouvement petit à petit.
- Incorporez la moitié du restant ; mélangez.
- Versez la totalité et mélangez à nouveau.
- Si besoin, mixez (je ne le fais jamais...)

- Mettez le tout dans une poche à douille fermée ou un récipient filmé au contact et conservez au frais jusqu'à avoir une consistance poachable.
- Fourrez les macarons, laissez-les à découvert une nuit au frigo, puis conservez-les dans une boîte hermétique au frais.

j'ai mis 2 pommes avec 100g de sucre et 40g de vitpris et j'ai laissé compoté puis mixé. Ca m'en a fait un peu trop pour 20 macarons. donc 1 pomme peut suffire

**Pour une cinquantaine de macarons** : 50g de Jivara Valrhona ou d'un chocolat au lait à 40%, 40g de praliné fruité Valrhona 50%, 55g + 130g de crème liquide à 35% MG. 5g de miel neutre.  
Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter le praliné. Parallèlement porter juste à ébullition 55g de crème avec le miel. Réaliser une **émulsion** en trois fois en versant la crème chaude sur le mélange chocolat praliné en **frictionnant** rapidement à la maryse. Ajouter 130g de crème froide. Lisser l'appareil.  
Filmer et réserver au minimum 3 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter la ganache comme une crème chantilly onctueuse

### **La recette de ganache montée caramel beurre salé**

à mettre en place la veille :

50g de couverture Ivoire ou un chocolat blanc à 35% de beurre de cacao, 25g de crème fleurette, 3g de miel d'acacia, 75g de crème fleurette froide.

**Pour le caramel salé** : 40g de sucre, 15g de beurre demi sel, 6cl de crème fleurette, 2g de fleur de sel.

1- Chauffez à sec une casserole à fond plat et y fondre le sucre en 2 fois pour obtenir un caramel à sec légèrement ambré. L'éteindre avec le beurre puis ajoutez la crème chaude et la fleur de sel. Remuez bien et réservez cette sauce à température ambiante.

2 : Faites fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-ondes.

3 : Portez juste à ébullition 25g de crème fleurette avec le miel.

4 : Réalisez une émulsion à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un noyau élastique lisse et brillant. Incorporez la sauce au caramel.

5: Ajoutez 75g de crème froide, mélangez ou lissez au besoin avec un mixer plongeant sans incorporer d'air. Réservez au minimum 3 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur.

**La finition** : Le lendemain, montez le mélange en chantilly à l'aide d'un petit fouet électrique, le mettre dans une poche munie d'une douille de 6mm et garnissez aussitôt les macarons.

90g de **pulpe de framboises\***, 100g de crème, 210g de couverture Ivoire.

Bouillir la crème, faire une ganache avec le chocolat fondu, ajouter la pulpe de fruit.

Tamiser 150g de sucre glace et 150g de poudre d'amandes.

Cuire à 110° 50g d'eau et 150g de sucre.

Monter 60g de blancs avec 15g de sucre, y ajouter le sirop, continuer à battre jusqu'au complet refroidissement.

Ajouter le colorant et 60g de blancs non montés.

Incorporer les poudres à la maryse. Dresser à la poche, laisser croûter 3/4 d'heure, cuire de 12 à 15mn à 140°.

Coller

## Pour la ganache :

100ml de crème liquide entière

25g de chocolat à 99%

75g de chocolat à 60%

(ou bien 100g de chocolat à 70%)

30g de beurre "Echiré"

les macarons à la poche avec un peu de ganache.

**-200g de chocolat (j'utilise de la couverture manjari de Valrhona à 66%)**

**-140g de coulis de framboise**

**-30g de sucre gélifiant (sucre à confiture).**

**-20g de beurre doux**

**-20g de crème liquide entière**

### **Macarons tout chocolat:**

#### \* garniture framboise

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro onde

Portez la pulpe de framboise 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)

Réservez au réfrigérateur pendant 1h au moins avant de garnir vos macarons puis réservez vos macarons garnis 24h au frais avant de les déguster!