

GANACHES POUR MACARONS

(pour environ 25-30 macarons)

*** Ganache au chocolat noir ***

- 100g de chocolat noir concassé ou en pistoles
- 80g de crème liquide entière
- 15g de beurre

Amenez la crème à ébullition dans une casserole et versez la sur le chocolat. Attendez une petite minute, et mélangez. Ajoutez le beurre coupé en dés.

Mettez la ganache en poche au frais 1 petite heure afin de la raffermir. Si elle a trop figé, il faudra la laisser revenir patiemment à température ambiante.

*** Ganache chocolat au lait/ fruit de la passion ***

- 100g de chocolat au lait concassé ou en pistoles
- 80g de crème liquide entière
- 30g de jus de fruits de la passion (2 ou 3 fruits)

Faites chauffer le mélange jus/crème dans une casserole (surveillez bien, surtout si vous avez une petite quantité de crème, il ne faut pas faire bouillir trop longtemps, on perd de la masse sinon!).

Et versez sur le chocolat. Patientez une petite minute avant de mélanger.

Mettez au frais pour au minimum 4h.

Cette ganache est souvent un peu trop fluide à la sortie du réfrigérateur, il suffit de la foisonner jusqu'à ce qu'elle se raffermisse, avec un petit passage au fouet!

*** Ganache chocolat au lait/tonka ***

- 100g de chocolat au lait concassé ou en pistoles
- 80g de crème liquide entière
- fève tonka

Râpez presque une demi-fève tonka sur votre chocolat .

Faites chauffer la crème fraîche dans une casserole et versez sur le chocolat. Patientez 1 minute avant de mélanger. Mettez au frais pour au moins 4h (je fais souvent la veille au soir).

Comme la précédente, cette ganache a besoin d'être fouettée sinon trop liquide.

Vitesse 4 pour un Kitchenaid ! Le temps que le fouet laisse des traces dans la crème qui devient plus claire. Arrêtez et soulevez le fouet pour vérifier la texture qui ne doit plus couler.

*** Ganache pralinée ***

- 80g de chocolat blanc concassé ou en pistoles
- 80g de crème liquide entière
- 30 g de praliné (éventuellement praliné maison)

Amenez la crème + praliné à ébullition et versez sur le chocolat. Patientez et mélangez. Mettez au frais pour au minimum 4h. La ganache sera aussi à fouetter pour obtenir une texture plus ferme et aérienne.

*** Ganache pistache ***

- 80g de chocolat blanc concassé ou en pistoles
- 80g de crème liquide entière
- 30g de pâte de pistache (éventuellement pâte de pistache maison)
- un peu de fève tonka râpée facultative

Amenez la crème avec la pâte de pistache à ébullition, et versez sur le chocolat. Patientez une petite minute et mélangez pour homogénéiser. Mettez au frais pour un minimum de 5h et fouettez la ganache pour la rendre plus aérienne et plus ferme si besoin.

*** Ganache au Bayley's ou whisky ***

- 80g de chocolat blanc concassé ou en pistoles
- 80g de crème liquide entière
- 30g de Bayleys ou whisky ou etc...

Faites chauffer l'alcool seul une petite minute, si vous ne voulez qu'on sente l'alcool, ajoutez la crème ensuite pour chauffer l'ensemble puis versez sur le chocolat.

Après un passage au froid d'une nuit ou 4-5h minimum, cette ganache a aussi besoin d'être foisonnée au fouet du robot pour avoir une texture moins fluide.

Les recettes de ganaches aux fruits sont données pour des quantités plus importantes de macarons, environ 40.

Attention, à garnir la veille, ils se conservent moins bien que les autres.

*** Ganache au citron ***

- 60g de jus de citron (1 citron suffit normalement)
- 3 jaunes d'oeufs
- 90g de beurre
- 75g de sucre

Versez dans une casserole le jus de citron avec un peu de zeste.

Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Puis ajoutez les dans la casserole et portez à ébullition et maintenez à feu doux en mélangeant 3-4 minutes.

Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en dés.

Au frais qqes heures, ensuite elle peut être utilisée directement.

*** Ganache framboise ***

- 1 oeuf
- 1 feuille de gélatine
- 110g de coulis de framboises
- 20g de sucre si le coulis n'est pas déjà sucré (vérifiez les ingrédients s'il n'est pas maison)
- 1/2 cuill. à soupe de Maïzena
- 80g de beurre mou

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide environ 10 minutes.

Dans une casserole, cassez l'œuf, ajoutez le sucre éventuel et la Maïzena.

Fouettez puis ajoutez le coulis de framboises.

Faites chauffer l'ensemble jusqu'à épaississement.

Aux premiers bouillons, retirez du feu et ajoutez la gélatine. Puis le beurre mou, fouettez.

Laissez tiédir avant de mettre au frigo pour la nuit.