

Macarons de Noël {orange-pain d'épice}

Pour 30 à 40 macarons

Coques des macarons

2*55g de blancs d'œuf

150g de poudre d'amande

150g de sucre glace

150g de sucre en poudre

38g d'eau

colorant blanc

colorant rouge

Ganache

150g de jus d'orange (deux oranges)

6 cuil à soupe de crème liquide

275g de chocolat noir

20g de beurre

3 cuil à café rases de mélange d'épices à pain d'épice en poudre

Ecorces d'orange confites au thé de Noël

La ganache: Dans une casserole faites fondre le chocolat avec le jus d'orange et la crème sur feu doux sans cesser de remuer, incorporez les épices, puis le beurre hors du feu. Filmez au contact et laissez la ganache durcir, soit quelques heures à température ambiante soit 30 à 45 minutes au frigo.

Préparez les coques: Mixez et tamisez la poudre d'amande et le sucre glace (c'est ce qu'on appelle le "tant pour tant").

Préchauffez le four à 155°C en chaleur tournante.

Préparez un sirop en faisant cuire le sucre avec l'eau sans mélangez, surveillez la température avec une thermosonde, quand elle atteint 110°C commencez à battre la première pesée de blancs d'œuf. Quand le sirop atteint 118°C versez-le sans attendre sur les blancs en neige tout en continuant de les battre jusqu'à complet refroidissement.

Quand la meringue est froide incorporez, toujours au fouet, la deuxième pesée de blancs d'œufs, juste le temps de les incorporer.

Versez la totalité du "tant pour tant" sur la meringue et incorporez-le à l'aide d'une maryse ou de la feuille du robot quand le mélange est homogène séparez le en deux masses de même poids, incorporez les colorants blanc, d'un coté et rouge de l'autre et mélangez toujours à la maryse jusqu'à ce que le mélange devienne semi liquide et forme un ruban en s'écoulant.

Versez la pâte obtenue dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Formez les coques sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson, laissez crouter 10 minutes. Parsemez la moitié des coques blanches de paillettes rouge et la moitié des coques rouges de flocons en sucre et enfournez à 155°C pendant 15 minutes en chaleur tournante (si vous n'avez pas de chaleur tournante laissez la porte du four légèrement entrouverte).

Laissez refroidir les coques avant des les décoller.

Montage: retournez toutes les coques sans décoration, déposez un peu de ganache dessus a l'aide d'une poche à douille, puis enfoncez un petit morceau d'écorce d'orange confite dans la ganache puis refermez les macarons avec les coques décorées en alternant les couleurs... ou pas.