

# Macarons orange-dulcey au pain d'épice

## Pour environ 30 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 en poudre orange

### Garniture

Confiture d'orange

150g de chocolat dulcey

75g de crème liquide

1 cuil à café de mélange pour pain d'épice en poudre

Ganache : dans une casserole faites fondre le chocolat dulcey avec la crème sur feu moyen et sans cessez de remuer avec une cuillère en bois. Quand la ganache est bien lisse, incorporez le mélange d'épice, mélangez et filmez au contact. Réservez au frais pendant 1 heure ou à température ambiante pendant 1 nuit.

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 et le colorant, 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 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 de vermicelles en chocolat et enfournez à 155°C pendant 15 minutes en chaleur tournante (si vous n'avez pas de chaleur tournant laissez la porte du four légèrement entrouverte).

Laissez refroidir les coques avant des les décoller.

Montage : A l'aide d'une poche à douille, déposez un cercle de ganache sur la moitié des coques puis garnissez le cœur de ce cercle avec de la confiture d'orange. Refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heures.