



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Arlequin

Ingrédients pour environ 25 macarons :

- 1/2 feuille de gélatine
- 80gr de chocolat blanc
- 80 gr de bonbons Arlequin
- 50 gr de crème liquide
- 15 gr de beurre doux

Préparation

1. Réhydrater **1/2 feuille de gélatine** dans un bol d'eau froide
2. Verser **80gr de chocolat blanc** et **80 gr de bonbons Arlequin** dans le bol , placer le bec doseur et pulvériser 15 sec/vitesse 10
3. Ajouter **50 gr de crème liquide** et **15 gr de beurre doux** et faites chauffer 5 min/90°C/vitesse 2
4. Ajouter la **1/2 feuille de gélatine** essorée et mélanger 10 sec/vitesse 6
5. Versez dans un récipient, filmer au contact et laisser figer au frais. Sortir 1h avant de garnir les coques.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K841N7510X85950ZEC2R4MMA>

Bounty

Ingrédients pour environ 25 macarons :

- 1gr de gélatine bovine en poudre
- 5gr d'eau
- 60gr de chocolat au lait
- 20gr de chocolat noir 70%
- 40gr de crème de coco
- 25gr de noix de coco râpée
- 10gr de beurre demi-sel

Préparation :

1. Réhydrater **1gr de gélatine bovine en poudre** dans **5gr d'eau** 5min
2. Mettre **60gr de chocolat au lait** et **20gr de chocolat noir 70%** dans le bol puis mixer 10 sec/vitesse 8
3. Chauffer ensuite 2 min/50°C/vitesse 2
4. Ajouter **40gr de crème de coco** et chauffer 1 min/50°C/vitesse 2
5. Ajouter **25gr de noix de coco râpée, 10gr de beurre demi-sel** et la gélatine hydratée puis mixer 20 sec/vitesse 6
6. Filmer au contact. Réserver au frigo minimum 4 h, idéalement 1 nuit.



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01KAP5HBG3QT6ZPGBTXVIXFRWD>

Carambar

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 60gr de Carambars froids (soit environ 8)
- 45gr de crème liquide entière
- 70gr de chocolat noir

Préparation :

1. Concasser **60gr de Carambars froids (soit environ 16)** en mixant 10 sec/vitesse 7
2. Racler les parois et ajouter **45gr de crème liquide entière**. Chauffer 5 min/90°C/vitesse 2
3. Ajouter **70gr de chocolat noir** et chauffer 2 min/37°C/vitesse 3
4. Racler les bords et laisser poser 2 min.
5. Mixer 15 sec/vitesse 5
6. Filmer au contact et laisser prendre une nuit au frais. Sortir la ganache 30min avant de garnir les coques

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01KA0SYSCAX9BCZAY61X9D29HZ>

Caramel Beurre Salé

Ingrédients pour environ 25 macarons :

- 100 g de sucre
- 46 g de crème liquide entière
- 70 g de beurre doux, en petits morceaux
- 1 g de fleur de sel de Guérande

Préparation :

1. Mettre la crème liquide dans le bol. Chauffer **2 min / 90°C / vitesse 1**. Réserver dans un récipient.
2. Sans rincer le bol, verser **100 g de sucre**. Chauffer **6 à 8 min / Varoma / vitesse 2, sans gobelet**. Surveille la couleur : il doit devenir ambré. (Selon le modèle, prolonger 1–2 min si nécessaire)
3. Remettre le gobelet. Ajouter la crème chaude **doucement** par l'orifice du couvercle sur **vitesse 2** pendant 30 sec. Attention aux projections, c'est normal que ça mousse !
4. Cuire **3 min / 120°C / vitesse 2**
5. Ajouter les **70 g de beurre** en morceaux. Mixer **30 sec / vitesse 4** pour lisser.
6. Ajouter **1 g de fleur de sel**. Mixer **10 sec / vitesse 3**.
7. Filmer au contact et laisser prendre une nuit au frais. Sortir la ganache 30min avant de garnir les coques



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Chocolat Blanc Thé Noir

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 130gr de chocolat blanc
- 50gr de crème liquide entière
- 1 ou 2 sachets de thé noir selon le goût
- 10gr de beurre de cacao
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Mettre **50gr de crème liquide entière** et **le ou les sachets de thé noir** dans le bol puis laisser infuser 8 min/80°C/vitesse 1
2. Réserver.
3. Verser **130gr de chocolat blanc** et **10gr de beurre de cacao** puis mixer 10 sec/vitesse 8
4. Racler les parois et chauffer 3 min/50°C/vitesse 2
5. Ajouter la crème infusée et **1 pincée de sel** puis mélanger 30 sec/vitesse 4
6. Racler les parois et mélanger à nouveau 10 sec/vitesse 5
7. Verser dans un récipient, filmer au contact et laisser prendre au frais au moins 6h.
8. Sortir 1h avant dressage.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr/01KDFNV958XAR0C4EGAD1PV22J>

Cola (bonbons)

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 75gr de chocolat blanc
- 60gr de bonbons Cola (acidulé de préférence)
- 60gr de crème liquide entière
- 30gr de cola (boisson gazeuse) avec ou sans sucre

Préparation :

1. Hacher grossièrement le chocolat blanc et les bonbons Cola à l'aide d'un couteau ou d'un petit robot afin Verser **75gr de chocolat blanc** et **60gr de bonbons Cola (acidulé de préférence)** dans la cuve du robot, placer le bec doseur et mixer 15 sec/vitesse 7
2. Ajouter **60gr de crème liquide entière** et **30gr de cola avec ou sans sucre** puis chauffer 6 min/90°C/vitesse 2
3. Mélanger 10 sec/vitesse 6
4. Versez dans un récipient, filmer au contact et laisser figer au frais. Sortir 1h avant de garnir les coques.



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K9G1D7ESDJ8TXKK5HY6BKSPK>

Dragibus

Ingrédients pour environ 24 macarons :

- 110gr de chocolat blanc
- 80gr de dragibus
- 35gr de crème liquide entière

Préparation :

1. Verser **110gr de chocolat blanc** et **80gr de dragibus** dans le bol et pulvériser 15 sec/vitesse 10
2. Ajouter **35gr de crème liquide entière** et faites chauffer 5 min/90°C/vitesse 2
3. Mélanger 10 sec/vitesse 6
4. Versez dans un récipient, filmer au contact et laisser figer au frais. Sortir 1h avant de garnir les coques.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K8ZQWERQTVK9AKVSMN2EXXB4>

Fraise Tagada / Banana Bams

Ingrédients pour environ 30 macarons :

- 100gr de chocolat blanc
- 60gr de fraises tagada ou banana bams
- 15gr de beurre doux
- 60gr de crème liquide entière
- 1/2 feuille de gélatine

Préparation :

1. Réhydrater la **1/2 feuille de gélatine** dans un bol d'eau froide
2. Ajouter les **100gr de chocolat blanc** et les **60gr de fraises tagada ou banana bams** , placer le bec doseur puis pulvériser 15 sec/vitesse 10
3. Ajouter **15gr de beurre doux** et **60gr de crème liquide entière** et chauffer 5 min/90°C/vitesse 2
4. Ajouter la **1/2 feuille de gélatine** essorée et mélanger 10 sec/vitesse 4
5. Transvaser dans un bol, filmer au contact et placer au frais pour plusieurs heures. Mélanger avant de garnir les coques.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K7KBRK9VB2XSXVHS9G2RSORT>



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Kinder Bueno

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 4gr d'eau
- 1gr de gélatine en poudre bovine 200 blooms
- 80gr de Kinder Bueno (4 barres)
- 50gr de crème liquide entière
- 25gr de chocolat blanc

Préparation :

1. Hydrater **1gr de gélatine en poudre bovine 200 blooms** dans **4gr d'eau** durant 10min
2. Couper **80gr de Kinder Bueno (4 barres)** dans la cuve et mixer 15 sec/vitesse 9
3. Ajouter **50gr de crème liquide entière** et **25gr de chocolat blanc** et chauffer 4 min/50°C/vitesse 2
4. Ajouter la gélatine et mélanger 30 sec/50°C/vitesse 3
5. Lisser 10 sec/vitesse 6
6. Verser dans un bol, filmer au contact et laisser figer 4h minimum au frais

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01KA3XSMPA21NTJFXCDD44MSBE>

Noix de Pécan/Sirop d'Erable

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 150 g de chocolat blanc de couverture
- 45 g de crème liquide entière
- 10 g de sirop d'érable (pur)
- 30 g de noix de pécan cramalesiées
- 1 pincée de fleur de sel (optionnel)

Préparation :

1. Mettre le chocolat blanc dans le bol et mixer 8 sec / vitesse 8. Racler.
2. Ajouter la crème et le sirop d'érable.
3. Chauffer 3 min / 50°C / vitesse 2.
4. Ajouter les noix mixées et la pincée de fleur de sel.
5. Mixer 20 sec / vitesse 4.
6. Transvaser et filmer au contact.
7. Verser dans un bol, filmer au contact et laisser figer 4h minimum au frais.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr/01KEM2TS79BHZTYJEZ07VKP3K5>



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Nutella

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 30gr de beurre doux
- 50gr de Nutella
- 30gr de crème liquide
- 125gr de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Mélanger **30gr de beurre doux** 1 min/vitesse 3
2. Ajouter **50gr de Nutella, 30gr de crème liquide** et mélanger 3 min/50°C/vitesse 3
3. Ajouter **125gr de sucre glace** et **1 pincée de sel** et mélanger 30 sec/vitesse 2
4. Mélanger 1 min/vitesse 6
5. Filmer au contact. Réserver au frigo minimum 4 h, idéalement 1 nuit. Sortir 1h avant de garnir.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01KAXYPQSJS41X03AYSCVTYZGW>

Oreo

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 130 g de chocolat blanc de couverture
- 50 g de crème liquide entière
- 30 g de biscuits Oreo mixé finement et sans la crème
- 5 g de beurre de cacao (optionnel)

- Remplacer 15% du tant pour tant par de la poudre des biscuits Oreo mixés et tamisés (sans la crème)

Préparation :

1. Mettre les biscuits Oreo (sans la crème) dans le bol. Mixer 10–15 sec / vitesse 10. Réserver.
2. Mettre le chocolat blanc haché (et le beurre de cacao si utilisé) dans le bol. Mixer 5 sec / vitesse
3. Ajouter la crème liquide. Chauffer 3 min / 50 °C / vitesse 2.
4. Mixer 30 sec / vitesse 4 pour émulsionner.
5. Ajouter la poudre d'Oreo réservée. Mixer 10–15 sec / vitesse 4.
6. Racler les parois si nécessaire et mixer encore 5 sec / vitesse 4.
7. Transvaser, filmer au contact et laisser reposer 6 à 12 h au réfrigérateur.
8. Sortir la ganache 30 à 45 min avant pochage.



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Pain d'épices/Miel

Ingrédients pour environ 20 macarons :

- 150 g de chocolat blanc de couverture
- 45 g de crème liquide entière
- 10 g de miel
- 20 g de pain d'épices bien sec, réduit en poudre
- 1/4 c. à c. d'épices à pain d'épices rase
- 1 pincée de fleur de sel (optionnel)

Préparation :

1. Mettre le pain d'épices dans le bol et mixer 10 sec / vitesse 8. Réserver.
2. Mettre le chocolat blanc dans le bol et mixer 8 sec / vitesse 8. Racler.
3. Ajouter la crème, le miel et les épices.
4. Chauffer 3 min / 50°C / vitesse 2.
5. Ajouter la poudre de pain d'épices et le sel.
6. Mixer 20 sec / vitesse 4.
7. Filmer au contact. Réserver au frigo minimum 4 h, idéalement 1 nuit. Sortir 1h avant de garnir.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr/01KF5VPERFS91T3HV2XD743A2Y>

Petit Beurre de LU

Ingrédients pour environ 24 macarons :

- 70gr de biscuits Petit-Beurre LU
- 100gr de chocolat blanc de couverture
- 50gr de crème liquide entière
- 1/2 cac d'extrait de vanille
- 20gr de beurre demi-sel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 150°C
2. Verser les **70gr de biscuits Petit-Beurre LU** dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 7
3. Transvaser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire torrifier 8min à 150°C.
4. Verser **100gr de chocolat blanc de couverture** et mixer 10 sec/vitesse 9
5. Racler les bords et faire chauffer 3 min/50°C/vitesse 2
6. Ajouter **50gr de crème liquide entière**, la poudre de petits beurrés et **1/2 cac d'extrait de vanille** puis chauffer 1 min/50°C/vitesse 3
7. Ajouter **20gr de beurre demi-sel** et mélanger 30 sec/vitesse 5
8. Transvaser dans un récipient, filmer au contact et laisser figer au frais plusieurs heures.



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Pomme/Cannelle (coques à chablonner)

Ingrédients pour environ 24 macarons :

- 1 g de gélatine en poudre (200 blooms)
- 5 g d'eau
- 80 g de pomme (≈ 1 petite pomme)
- 10 g de beurre demi-sel
- 1/2 c. à café de cannelle moulue
- 2 à 3 gouttes de jus de citron
- 100 g de chocolat blanc
- 20 g de crème liquide entière

Préparation :

1. Réhydrater 1gr de gélatine en poudre 200 bloom dans 5gr d'eau pendant 10 min.
2. Mettre 80gr de pomme (1 petite pomme), 10gr de beurre demi-sel, 1/2 cac de cannelle et 2/3 gouttes de jus de citron dans la cuve puis chauffer 10 min/100°C/vitesse 2 en mettant le panier au dessus.
3. Mixer 10 sec/vitesse 6
4. Racler les parois et remettre à cuire 3 min/Varoma/vitesse 2 en mettant le panier au-dessus.
5. Mixer 5 sec/vitesse 5
6. Réserver, rincer et sécher le bol
7. Versez 100gr de chocolat blanc et mixer 10 sec/vitesse 8
8. Ajouter 20gr de crème liquide et chauffer 3 min/50°C/vitesse 2
9. Ajouter 60gr de comportée précédemment préparée et mélanger 20 sec/vitesse 4
10. Racler les parois, verser la gélatine fondue quelques secondes au micro-ondes et mixer 10 sec/vitesse 6
11. Transférer dans un récipient, filmer au contact et laisser prendre plusieurs heures au frais.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01KB57QZKTEXN58JWVRAZT876Z>

PopCorn

Ingrédients pour environ 30 macarons :

- 4gr d'eau
- 1gr de gélatine en poudre bovine 200 blooms
- 120gr de crème liquide entière
- 40gr de popcorn non sucré non caramélisé
- 150gr de chocolat blanc
- 10gr de beurre de cacao Mycryo
- 1 pincée de sel



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Préparation :

1. Mélanger **1gr de gélatine en poudre bovine 200 blooms** et **4gr d'eau** dans un petit ramequin. Laisser gonfler 10 minutes (elle forme une pâte).
2. Mettre **120gr de crème liquide entière** dans la cuve et faire chauffer 3 min/90°C/vitesse 1
3. Ajouter **40gr de popcorn**, fermer le couvercle et chauffer 1 min/80°C/vitesse □
4. Laisser infuser sans retirer le couvercle doseur pendant 30 min
5. Mixer 2 sec/vitesse 4
6. Filtrer à travers un chinois/étamine et presser très fort afin d'obtenir 85gr (rajouter de la crème liquide pour compléter si nécessaire)
7. Réserver et rincer/sécher le bol
8. Verser **150gr de chocolat blanc** et mixer 15 sec/vitesse 10
9. Racler les parois et chauffer 5 min/50°C/vitesse 1
10. Ajouter la crème de popcorn et mélanger 30 sec/vitesse 3
11. Ajouter **10gr de beurre de cacao Mycryo** et **1 pincée de sel** puis mélanger 20 sec/vitesse 3
12. Incorporer la gélatine et chauffer 30 sec/50°C/vitesse 3
13. Mixer 10 sec/vitesse 6
14. Verser dans un récipient. Filmer au contact. Réfrigérer minimum 4 h, idéalement une nuit.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K9Z5YSW78BWMPZQJ088BBD5W>

Schtroumpf

Ingrédients pour environ 24 macarons :

- 110gr de chocolat blanc
- 60gr de bonbons Schtroumpf
- 50gr de crème liquide
- Colorant bleu

Préparation :

1. Verser **110gr de chocolat blanc** et **60gr de bonbons Schtroumpf** dans le bol , placer le bec doseur et pulvériser 15 sec/vitesse 10
2. Ajouter **50gr de crème liquide** et faire cuire 5 min/90°C/vitesse 2
3. Ajouter le colorant bleu et mélanger 10 sec/vitesse 6
4. Versez dans un récipient, filmer au contact et laisser figer au frais. Sortir 1h avant de garnir les coques.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K97CY4NY5TD5ZEWH13ZN4KAR>



Les Ganaches pour Macaron au Thermomix

Skittles

Ingrédients pour environ 24 macarons :

- 110gr de chocolat blanc
- 80gr de skittles
- 35gr de crème liquide entière

Préparation :

1. Verser **110gr de chocolat blanc** et **80gr de skittles** dans le bol et pulvériser 15 sec/vitesse 10
2. Ajouter **35gr de crème liquide entière** et faites chauffer 5 min/90°C/vitesse 2
3. Mélanger 10 sec/vitesse 6
4. Versez dans un récipient, filmer au contact et laisser figer au frais. Sortir 1h avant de garnir les coques.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K8ZQWERQTVK9AKVSMN2EXXB4>

Violette (bonbon)

Ingrédients pour environ 20 macarons:

- 110gr chocolat blanc
- 45gr bonbons à la violette
- 35gr crème liquide
- Colorant violet (facultatif)

Préparation :

1. Verser **110gr chocolat blanc** et **45gr bonbons à la violette** dans le bol , placer le bec doseur puis pulvériser 15 sec/vitesse 10
2. Ajouter **35gr crème liquide** et le **Colorant violet (facultatif)** puis chauffer 5 min/90°C/vitesse 2
3. Mélanger 10 sec/vitesse 6
4. Filmer au contact et laisser figer au frais. Sortir 1h avant de garnir les coques.

Lien Cookidoo : <https://cookidoo.fr/created-recipes/public/recipes/fr-FR/01K8R9PKQC3S1BE70Q97BS8WMQ>

Plus qu'à déguster ! ^^

Retrouvez des vidéos et plus de conseils



Facebook : www.facebook.com/LesBettyzDuBerry
Instagram : www.instagram.com/lesbettyzduberry
TikTok : www.tiktok.com/@lesbettyzduberry

