



MACARONS CHOCOLAT - NOISETTES

C'est un grand jour pour moi. Après de très nombreux essais infructueux, j'ai enfin réussi mes premiers macarons avec une jolie collerette.

Préparation :
30 minutes

Cuisson :
12 minutes

Attente :
30 minutes

Difficulté :
★★★

Coût :
Budget moyen



2.5/5
2 votes

INGREDIENTS

Pour la ganache

- * 150g de crème de soja
- * 30g de glucose

Pour les coques

- Pour le tant pour tant
- * 200g de sucre glace
 - * 65g de blanc d'oeufs
 - * 40g d'eau
 - * 68g de blanc d'oeufs

Si vous n'avez pas de glucose, vous pouvez le remplacer par du miel. Le glucose permet d'avoir une ganache bien moelleuse.

- * 170g de chocolat noir à 70%
 - * 50g de purée de noisettes
- Pour environ 50 petits ou 30 macarons moyens
- * 200g de poudre d'amandes
 - * 15g de cacao amer non sucré
- Pour la meringue
- * 160g de sucre en poudre

PREPARATION

1

Réalisation de la ganache

- * Faire chauffer dans une casserole la crème de soja, le glucose et la purée de noisettes
- * A l'ébullition, éteindre le feu et verser le chocolat noir en morceaux tout en remuant
- * Laisser refroidir à température ambiante

2

Réalisation des macarons

- * Mixer la poudre d'amandes, le cacao et le sucre glace pour obtenir une poudre fine
- * Mélanger dans un saladier le tant pour tant précédent et les 65g de blanc d'oeufs
- * Mettre les 68g de blanc d'oeufs dans un autre saladier

3

- * Faire chauffer dans une casserole l'eau et le sucre en poudre pour réaliser un sirop

* Lorsque le sirop atteint une température de 114°C, commencer à battre doucement les blancs d'oeufs

* A 118°C, stopper la cuisson du sirop, mettre la vitesse du batteur au maximum et verser délicatement le sirop chaud dans les

blancs d'oeufs

* Lorsque le saladier est froid (environ 30°C), arrêter de battre la meringue italienne. Les blancs doivent faire un bec d'oiseau sur les fouets

4

* Mélanger 1/3 de la meringue avec le tant pour tant pour détendre la préparation

* Verser le reste de la meringue dans le tant pour tant et mélanger délicatement la préparation jusqu'à la consistance souhaitée. Lorsque vous soulevez la pâte avec votre maryse ou corne, la pâte doit s'écouler doucement en formant un ruban et ne pas couler en paquet.

* Sur des feuilles de papier sulfurisé, déposer des macarons d'un diamètre d'environ 3cm à l'aide d'une poche et d'une douille lisse

5

* Laisser croûter 30 minutes

* Faire cuire 12 minutes à 150°C (Th5)

* A la sortie du four, déposer le papier de cuisson sur un torchon humide

* Attendre le refroidissement des macarons avant de les décoller avec la pointe d'un couteau

* A l'aide d'une poche à douille, mettre la quantité de ganache désirée

* Consommer les macarons après un passage de 24H au frigo et ça c'est vraiment difficile de résister

COMMENTAIRES

CONSEILS

Trucs et astuces pour des macarons parfaits

* Tamiser le tant pour tant pour des macarons encore plus lisses

* Faire vos blancs d'oeufs 3-4 jours avant la recette. Vous devez bien sûr les conserver au frigo

* Sortir vos blancs d'oeufs 3 à 4H avant leur utilisation

* Il vaut mieux une pâte trop épaisse après le macaronage que trop liquide

* Si vous ne laissez pas croûter suffisamment vos macarons, les coques vont se craqueler pendant la cuisson

* Le macaronage est plus facile avec une corne dans un cul de poule

* Pour vérifier la cuisson, ouvrir le four et essayer de soulever un macaron. Si le macaron se détache facilement du papier de cuisson, le macaron est trop cuit. Il faut réduire le temps de cuisson de 30 à 60 secondes et faire un nouvel essai