

Macarons

Ahhh les macarons, une petite douceur que je voyais inaccessible, impossible à réaliser... puis un jour ! une amie m'a fait découvrir LE Blog de Mercotte <http://mercotte.canalblog.com> on a visité, rêvé... vraiment un site gourmand ! :-)
puis je me suis lancé, une première fois, puis une seconde dans le but d'arriver à en faire une série sans prétention pour l'anniversaire de ma puce. En fait, j'avais envie d'habiller un cône de polystyrène avec ces gourmandises mais bien sur, le temps à manqué.....

Voilà donc ma réalisation de la recette de Mercotte en espérant bientôt arriver à son niveau de qualité,



Les ingrédients :

- 120 g de blancs d'oeufs
- 185 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 50 g d'eau

La recette :

a) préparez l'ensemble de vos ingrédients pour éviter de perdre trop de temps et de chercher...



et puis.. gardez vos jaunes pour une tite glace vanille ! ;-)

b) tamisez ensemble votre sucre glace avec votre poudre d'amandes torréfié 10min au four à 150°C (j'ai essayé sans, c'est bon, l'amande est alors moins puissante,

c) prenez 60g de blanc d'oeufs et montez-les en neige avec une pincée de sel en incorporant 35g de sucre en trois fois (je ne met pour ma part pas de citron), ah qu'il est pratique le robot de ma tite soeur ! :-)



d) pendant ce temps faite cuire dans une petite casserole 150g de sucre allongé de votre eau jusqu'à ce qu'il atteigne 110°C. Et oui, il vous faut soit un thermomètre (je garde précieusement le mien, soit une thermo-sonde kivabien, elle sonne quand c'est cuit ! ;-)
Plus sérieusement, le feu doit être moyen et il est impératif de ne pas remuer votre sucre sans quoi vous prendriez le risque de le faire masser (il cristallise alors à chaud et vous ne pourrez plus rien en faire)

et au fait, avez-vous pensé à préchauffer votre four à 145°C ?

e) baisser la vitesse de votre batteur et couler lentement votre sucre sur les blancs et continuer à battre jusqu'à tiédissement. Votre meringue italienne (c'est son petit nom) va prendre volume et tenue, regardez donc si c'est beau....



f) Mélangez pendant ce temps votre mélange de poudre d'amande et de sucre glace avec le reste des blancs d'oeufs en n'oubliant pas d'incorporer éventuellement vos colorants (trouvés dans un hyper bien connu),



g) il vous reste alors à incorporer vos blancs à votre appareil en vous aidant de votre maryse (la spatule sur la photo de gauche). Je vais ici reprendre l'explication de Mercotte :

" Incorporer la meringue italienne au mélange –poudres-blancs-colorant et travailler de bas en haut en partant du milieu pendant environ 5mn pour avoir un appareil lisse et brillant, - macaronner – Ce mélange doit être souple, presque liquide mais quand même pas trop.... "

vous verrez, c'est simple et vous arriverez vite à ce résultat...

non !

ce n'est pas le moment de goûter... quoi que... ! :-)



Il ne vous reste alors plus qu'à garnir une poche à douille avec cet appareil



Puis tricher comme moi en déposant des petits tas dans " le moule silicone qui va bien "

h) tapez votre moule sur la table pour bien répartir votre appareil et enfourner pour 13 min

i) laisser alors refroidir (ça va vite) et recommencer l'opération pour arriver à ce résultat,



la plaque du haut a été enfournée tel que, celle du haut avait le lèche frite positionné entre elle et la résistance, la différence est flagrante non ? les uns sont lisses, les autres pas !

Il ne reste qu'a continuer pour former tous vos demi-macarons...



Vous pouvez maintenant réaliser vos ganaches aromatisées pour coller vos demi coques.

3 arômes étaient retenus dans mon cas, framboises / pistache et nature en fonction des colorants :

Ingrédients framboises :

- 150 g de crème liquide entière
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 150 g de chocolat blanc
- une poignée de framboises

Recette :

- a) mettre vos framboises avec une cuillère à soupe de sucre dans une casserole, les faire compoter puis les laisser refroidir
- b) faire bouillir 50g de crème et y ajouter votre chocolat blanc en fouettant
- c) ajouter le reste de crème froide sans cesser de fouetter
- d) ajouter votre compotée de framboise et laisser une nuit au réfrigérateur
- e) placer le tout dans votre robot et monter comme une chantilly
- f) il ne reste alors qu'à garnir la base d'un de vos macarons et coller son " petit frère " pour former vos gourmandises préférées

<http://legone.canablog.com>

Ingrédients pistaches :

- 150 g de crème liquide entière
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 150 g de chocolat blanc
- de la pâte de pistache (que je ne trouve pas en petite quantité ! :-)

Recette :

a) prendre un mini-hachoir et mixer vos pistaches avec un peu de sucre en poudre et une cuillère de crème, j'ai ainsi obtenu une sorte de pâte que j'ai pompeusement et à tort nommée " pâte à pistache " (dit Mr le Marchand, tu peut en vendre en petite quantité pour les amateurs comme moi, dit ?)

b) faire bouillir 50g de crème et y ajouter votre chocolat blanc en fouettant

c) ajouter votre " pâte de pistache "

d) ajouter le reste de crème froide sans cesser de fouetter et laisser une nuit au réfrigérateur

e) placer le tout dans votre robot et monter comme une chantilly en corrigeant la couleur si nécessaire avec un peu de colorant vert (et ouij, j'ai honte, j'ai triché ! ;-)

f) il ne reste alors qu'a garnir la base d'un de vos macarons et coller son " petit frère " pour former vos gourmandises préférées

En ce qui concerne le garnissage " nature ", j'ai opéré de la même façon mais sans ajout d'arômes ou autres produits, bien sur.....

Bon appétit,

<http://legone.camblog.com>