



Macarons au café



2 fois 40g de blancs d'œufs, 25g de sucre en poudre, 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace, pour le sirop 100g de sucre et 35g d'eau.

Tamiser ensemble 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace.

Monter en neige 40g de blancs d'œufs à T° ambiante, avec 25g de sucre.

Cuire à 110° 100g de sucre et 35g d'eau sans remuer.

Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à petite vitesse et laisser tourner le robot jusqu'au refroidissement. Environ 15mn.

On obtient ainsi une meringue italienne.

Mélanger 40g de blancs d'œufs non montés aux poudres tamisées, puis le colorant choisi et ajouter la meringue italienne à la maryse en macaronnant.

Dresser à la poche avec une douille de 10mm et si on préfère cette solution, qui n'est plus la mienne, laisser croûter quelques heures et cuire 12mn à 140°, une plaque à la fois.

On peut éviter le croûtage en dressant les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé, enfournées des plaques chaudes. On peut à ce moment là cuire plusieurs plaques en même temps. Par contre il faut maîtriser son four pour éviter les risques de fendillement. Cuire à 145°, 13 mn au lieu de 12mn.

Macaronner = travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir, il doit être lisse et brillant.

La ganache montée au café : [ou à la pistache, au réglisse, à la rose etc.]

50g + 100g de crème fleurette à 35%, 8g de miel, 105g de couverture Ivoire, 1cs de Nescafé lyophilisé

La commencer la veille : Chauffer 50g de crème avec le miel, y dissoudre le café, fondre la couverture Ivoire au bain marie et réaliser une ganache en émulsionnant en 3 fois avec la crème bouillante. Laisser un peu tiédir à T° ambiante, puis ajouter alors les 100g de crème froide. Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur et la monter comme une chantilly ferme. Utiliser de suite.