

MACARONS GANACHE A LA FRANGIPANE



Ingrédients :

- 2 fois 60grs de blancs d'œufs
- 35grs de sucre en poudre
- 150grs de poudre
- 150grs de sucre glace (même poids de poudre d'amandes et de sucre glace, cela s'appelle le tant pour tant)
- Pour le sirop : 150grs de sucre en poudre, et 50grs d'eau
- Le colorant.

Préparation :

- Tamiser ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace au tamis, ou les mixer brièvement dans votre mixeur.
- Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre et l'eau pour le sirop, ne pas mélanger . Les faire cuire à 110°C (118°C pour Christophe Felder, je n'ai pas essayé à cette température)
- Pendant que le sirop cuit, verser dans la cuve de votre robot, 60grs de blancs d'œufs avec 35grs de sucre en poudre et commencer à les monter.
- Quand le sirop est à température, verser le sirop lentement sur les blancs montés et continuer à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids. La meringue est prête lorsque le mélange est lisse et brillant. Un peu avant la fin, ajouter le colorant en poudre.
- Mettre dans le tant pour tant (poudre d'amandes et sucre glace), 60grs de blancs d'œufs (non battus) et mélanger à la maryse jusqu'à complète absorption. Vous obtenez ainsi une sorte de pâte d'amandes assez épaisse.

- Incorporer un tiers de la meringue italienne à la pâte d'amandes très délicatement à la maryse, puis ajouter le restant de meringue en deux fois, et mélanger à la maryse à chaque fois. Cela s'appelle le macaronnage. Cette opération ne doit pas durer trop longtemps. Vous devez obtenir un mélange souple, un peu liquide.
- Préparer votre plaque, la sortir du congélateur, et la recouvrir, soit d'une toile silpat, soit de papier cuisson. Si c'est du papier cuisson, il vous faudra mettre aux quatre coins de la plaque, un petit peu de préparation, pour maintenir en place le papier cuisson.
- Prendre votre poche à douille équipée d'une douille de 9 ou 10mm. Bien lisser la poche avec un racloir pour éviter les poches d'air dans la préparation. Dresser de petits tas, en tenant votre poche à douille bien droite et bien près de la plaque. Dresser les tas en quinconce, car ils vont s'aplatir et s'étaler, il faut qu'ils soient un peu éloignés les uns des autres. Vous pouvez trouver sur internet des modèles de patrons avec les empreintes de macarons dessinées et à imprimer. Vous pouvez aussi vous équiper de la toile silpat, spéciale macarons, auquel cas contactez moi pour que je vous la commande !
- Lorsque vous avez dressé tous vos macarons, tapoter légèrement sous la plaque avec votre main pour chasser les bulles d'air éventuelles, et lisser le dessus des macarons.
- Vous pouvez laisser croûter vos macarons pendant 30mn à 1h, mais c'est une étape qui n'est pas nécessaire avec la meringue italienne, et les plaques alvéolées.
- Enfourner pour environ 12 minutes à 140°C. Vous pouvez enfourner deux plaques en même temps. Il vous faudra tester la cuisson peut-être plusieurs fois avec votre four. De plus, elle varie selon la taille des macarons.
- Attendre que les macarons soient totalement refroidis pour les décoller de la plaque.

-

Ingrédients pour la ganache :

- Poudre d'amandes : 150 g
- Jaunes d'oeufs : 3
- Sucre en poudre : 75 g
- Vanille pure en poudre : 1 c. à c.
- Beurre : 75 g, mou
- Lait : 75 g

Préparation :

- Disposer du papier sulfurisé sur la plaque et déposer la poudre d'amandes, en l'étalant le plus possible. Enfournier pour 10 minutes, et mélanger un peu la poudre en milieu de cuisson afin que la coloration soit uniforme.
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Ajouter la vanille en poudre et incorporer le beurre mou coupé en petits cubes et le lait. Bien mélanger le tout.
- Incorporer enfin la poudre d'amandes torréfiée tiédie à la crème, et veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation de grumeaux en mélangeant.

L'idéal est d'attendre le lendemain pour manger le macaron, c'est très très dur !!!!