

Macarons antillais façon Ti punch

Toile Silpat®



©2013 Cachou66

Vous aurez besoin de matériel:

- 3 toiles Silpat®
- 3 plaques alu perforées
- 2 poches à douille + douille gros débit
- Cook'in®

Autour de ma table©

<http://www.autourdematable.com/>

Ganache antillaise façon "Ti punch"

Ingrédients:

- 200 g de pistoles de chocolat blanc
- 100 g de crème liquide
- graines d'une gousse de vanille
- zeste d'un citron vert
- 50 g de beurre pommade
- 1 bouchon de rhum ambré
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert

Chauffer la crème liquide, verser sur les pistoles de chocolat blanc. Laisser fondre quelques minutes. Ajouter le zeste, le jus de citron et le bouchon de rhum. Mélanger au fouet. Ajouter le beurre pommade et mélanger à nouveau. Réserver dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur.

Conseil: préparer la ganache la veille si possible.

Je n'ai pas obtenu la texture habituelle, je pense que cela vient du rhum ou du jus de citron.

Coques vanillées

Ingrédients :

Pâte à macarons

- 150 g de sucre glace
- 150 g de poudre d'amandes
- 55 g de blancs d'œuf
- 1 gousse charnue pour Graines de vanille

Mélanger au fouet la poudre d'amande et le sucre glace, on obtient un tant pour tant. Incorporer le blanc d'œuf et les graines de vanille. Mélanger à la spatule Exoglass, on obtient un semblant de pâte d'amande. Réserver.

Pour la meringue suisse au Cook'in® :

- 150 g de sucre semoule
- 55 g de blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule (prélevé sur les 150 g)

Préparer les blancs et 1 cuillère à soupe de sucre semoule dans le bol du Cook'in® + fouet. Commencer à monter les blancs avec le sucre (1 min/vit 4). Cuire ensuite 5 min/60°C/vit 5 (sans verre doseur). Verser le reste du sucre par l'orifice. Faire refroidir 3 min/vit 4 (sans verre doseur). Préchauffer votre four entre 150 à 170 °C, (à tester selon votre four). Incorporer en 2 ou 3 fois la meringue à la pâte de macarons pour bien détendre et macaroner. Mettre dans la poche à douille, douille unie. Dresser sur la toile Silpat Macarons. Enfourner 12 min. Le macaron ne flotte plus.

Montage et finition :

Laisser refroidir un peu avant de faire les couples et le petit creux gourmand.

Monter la ganache au batteur pour obtenir une ganache montée. Remplir la poche à douille et dresser sur les macarons. Coller les coques par couple. Réserver minimum 24 h00 au réfrigérateur avant la dégustation.



©2013 Cachou66 : www.autourdematable.com