

Macarons Irish Coffee



Avant de commencer :

- Peser tous les ingrédients et préparer le matériel nécessaire.
- Préparer la garniture : ganache, compotée de votre choix ...
- Prendre une feuille format A3, à l'aide du découpoir de 3,5 cm et du crayon, dessiner des cercles en quinconce. Prendre une plaque perforée, placer la matrice réalisée, poser la toile Silpat dessus. Après le dressage, retirer la matrice pour la cuisson.
- Préchauffer le four th 5 ou 150°C (à tester car selon votre four cela peut varier)

Matériel de Base Nécessaire

- 1 balance précise

- 2 grands culs de poule
 - 1 petit cul de poule
 - 1 spatule haute température (pour le macaronage)
 - 2 à 3 plaques alu perforées
 - 2 à 3 toiles Silpat
 - 1 douille unie gros débit
 - 1 poche à douille
 - Cook'in ou robot couteau
 - 1 sonde ou thermomètre (sans Cook'in)
- Pour la décoration**
- 1 brosse à dent (neuve)
 - un peu de colorant brun café
 - 1 gant

Ganache "Irish Coffee"

à préparer la veille (si possible)



Ingrédients pour la garniture:

- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de crème liquide entière
- 50 g de beurre
- 60 ml d'essence de café (maison)
- 15 à 30 ml de Whisky (selon son envie)

Sortir le beurre. Casser le chocolat en morceaux dans un petit cul de poule. Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajouter l'essence de café et le Whisky. Mélanger. Ajouter le beurre tempéré coupé en petits bouts. Mélanger de nouveau jusqu'à ce que ce soit homogène et lisse. Laisser refroidir puis laisser épaissir la ganache au réfrigérateur au moins 12h00. Au moment du dressage, battre en crème fouettée, on obtient une ganache montée.

BASE POUR COQUES DE MACARONS

Méthode AVEC **Cook'in** et meringue italienne



Ingrédients :

- 150 g de sucre glace
- 150 g poudre d'amandes
- Colorant en poudre couleur au choix
- 55 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 55 g de blancs d'œufs

Réaliser les coques : Mixer la poudre d'amandes, le sucre glace et le colorant (si besoin) dans votre Cook'in. Il n'est pas nécessaire de tamiser les poudres (seulement avec Cook'in). Réserver dans un cul de poule. Incorporer 55 g de blancs d'œuf, on obtient une pâte d'amandes colorée ou non. Meringue italienne "sans sirop": Nettoyer correctement le bol du Cook'in. Placer le fouet sur le couteau. Incorporer les 55 g restants de blancs d'œuf avec 10 g/150 g de sucre semoule. Régler sur 5 min/60°C/vit 5. Incorporer le reste de sucre petit à petit par l'orifice du couvercle. (*Il est fort possible que le ventilateur du Cook'in se déclenche mais ne vous inquiétez pas, c'est normal*).

Macaronage: Avec la spatule haute température ou la cuillère Exoglass, incorporer en 2 ou 3 fois votre meringue italienne dans la pâte d'amandes tout en macaronant.

Dresser: Monter la poche à douilles. Remplir de la pâte à macaron. Faire des petits tas avec la poche à douille lisse et espacer en quinconce sur la toile Silpat posée sur une plaque perforée (retirer la matrice avant d'enfourner).

Cuisson: *Il est inutile de laisser croûter.*

Enfourner directement à 150°C pendant 12 à 15 min à chaleur tournante (généralement, mais il vous faudra tester votre four pour obtenir la cuisson idéale, en effet dans mon nouveau four Samsung, je règle sur 170°C pendant 15 min). Tourner les plaques à mi-cuisson. Sortir les macarons et retirer la toile de la plaque alu, en posant directement la toile Silpat sur un plan de travail. Former les couples.

Finition: Mélanger 1 cuillère à soupe d'eau avec un peu de colorant brun café (j'ai aussi ajouté un peu de poudre dorée). Enfiler un gant de la main avec laquelle vous travaillez. Tremper la brosse à dents, gratter les poils avec le pouce pour asperger les coques. Attention aux grosses gouttes qui risquent de creuser les coques. Laisser sécher. Réserver dans une boîte métallique ou à pâtisserie en carton jusqu'au moment de garnir.

Retourner 1 coque sur 2. Sortir le pichet contenant la ganache Irish Coffee du réfrigérateur et la fouetter au batteur électrique. Mettre la ganache montée dans la poche à douille.

Garnir les coques macarons 1 sur 2 et les coller deux à deux avec la ganache.

Méthode SANS Cook'in[®] et meringue italienne



Ingrédients pour les coques

- 150 g de sucre glace
- 150 g poudre d'amandes
- Colorant en poudre couleur au choix
- 55 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 40 g d'eau
- 55 g de blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre

Peser tous les ingrédients et préparer le matériel nécessaire. Préparer la ganache.

Préparer la base des coques : Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace, tamiser au dessus d'un cul de poule. Ajouter 55 g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger à la spatule.

Confectionner le sirop : Utiliser un thermo-sonde. Faire cuire 150 g de sucre en poudre et 40 g d'eau jusqu'à 118°C. A partir du moment où on atteint 110°C, commencer à monter les 55 g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre au batteur. Quand le sirop atteint 118°C, le verser lentement sur les blancs montés. Continuer de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise à 42°C. Le résultat est correct quand le "bec d'oiseau" se forme.

Incorporer la meringue en deux fois et macaroner. Prendre une plaque perforée et poser dessus une toile "Silpat" en ayant placé une matrice en dessous mais à retirer pour la cuisson. Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce. Pour le gabarit normal, il faut utiliser un rond de 3,5 cm de diamètre. (Découpoir de 35 mm) Enfourner sur 2 plaques perforées et froides pendant 15 minutes. Laisser refroidir, former les couples et garnir les coques 1 sur 2 avec la ganache choisie. Fermer 2 à 2.