

Cela faisait un moment que je souhaitais goûter ce doux mélange vanille-fraise dans un macaron et bien c'est chose faite maintenant et je dois dire que je trouve cela très régressif!!

Je trouve le goût très semblable aux sucettes Chupa Chups® que je mangeais étant petite!! trop bon!!

J'ai utilisé un sucre aromatisé aux fraises des bois offert par mon partenaire Histoire de Goût, ainsi que des fraises séchées.



La recette pour 20 macarons:

- 200g de sucre glace
- 130g de poudre d'amande
- 100g de blancs d'œufs
- 20g de sucre en poudre
- 10g de sucre aux fraise des bois Quai Sud
- sel, citron

- colorant

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace et la poudre d'amande.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer les sucres en poudre et le colorant, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande.

Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2nd partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

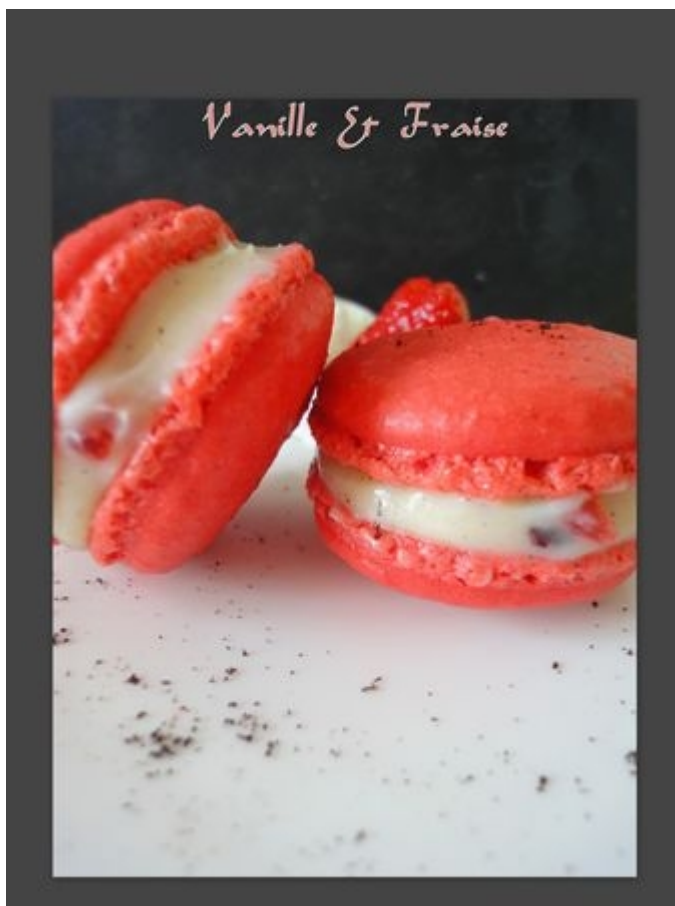
Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette)

pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).



Ganache vanille-fraîse:

- 200g de chocolat couverture ivoire
- 80g de crème fraîche
- vanille
- 5 fraises séchées

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème fraîche. Ajouter la vanille et les fraises séchées coupées en petits morceaux.

Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur.

Après quelques heures, garnir les coques 2 par 2 . Réserver au frais .

Astuces: voici quelques recommandations:

- ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...

- *si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)*
- *si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)*
- *si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!*
- *veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.*
- *utilisez des blancs mis à température ambiante*
- *n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.*
- *Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.*
- *Si vous êtes patient, dégustez les macarons 1 à 2 jours après leurs fabrications, ils sont meilleurs.*
- *Pour augmenter le goût de fraise vous pouvez glisser entre les coques une fine lamelle de fraise séchée.*