



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Macarons au chocolat .



Ingrédients pour 25-30 macarons :

Pour les coques des macarons :	- 15 g de cacao amer	Pour la ganache au chocolat :
- 100 g de blancs d'œufs (- de 4 blancs d'œufs)	- 220 g de sucre glace	- 15cl de crème liquide
- 125 g de poudre d'amande	- 30 g de sucre semoule	- 200 g de chocolat noir

Anticipation de la recette : (Si oublie d'anticipation : 5 secondes au micro ondes)

- Casser les œufs en séparant les blancs et les jaunes et réserver à température ambiante dans une boîte étanche

La ganache de fourrage des macarons :

- Mettre la crème à chauffer dans une casserole, casser le chocolat en morceaux
- Lorsque ça boue, retirer du feu et incorporer les morceaux de chocolat
- Fouetter pour obtenir une texture homogène, réserver à température ambiante

Les poudres des coques :

- Dans un grand mixeur verser la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao
- Broyer très finement l'ensemble puis tamiser au chinois pour retirer les morceaux

La pâte des coques :

- Une fois les blancs montés en neige ajouter petit à petit le sucre en continuant de fouetter
- Continuer jusqu'à ce que les blancs forment un bec d'oiseau (un pic) au bout des fouets

La création de la pâte à coques :

- Incorporer les poudres aux blancs en saupoudrant en plusieurs fois
- Enfermer la poudre à l'intérieur des blancs sans les casser avec une spatule
- Travailler les blancs toujours dans le même sens en les soulevant par-dessous
- La pâte doit devenir homogène, lisse et brillante, qui coule en formant une large bande plate

Préparation de la cuisson : (pour faire monter les macarons et développer leur collerette)

- Prendre la lèchefrite, retournez-la côté plat sur le dessus. Superposer une plaque à pâtisserie plus fine, en tôle ou en alu
- Découper ensuite une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre plaque

Préparer la poche à douille (ou à l'aide d'un sac de congélation transformé) :

- Avec une poche à douille lisse, remplir de pâte à macaron à l'aide de la spatule

Formation des coques :

- Faire de petits dômes de pâte sur le papier sulfurisé à l'aide de la poche à douille.
- Poser l'embout de la douille le plus verticalement possible contre la plaque
- Appuyer pour obtenir des tas bien ronds, d'environ 2,5 cm de diamètre. Les petits cercles vont s'étaler et faire place à une coque bien lisse

Le croûtage des coques (TRÈS IMPORTANT) :

- Laisser les macarons à l'air libre 1 bonne heure, le dessus des coques va durcir pour former une croûte lisse
- Je les ai laissés 1 heure 30 minutes et au bout de 15 minutes j'ai lancé le préchauffage du four à 150°C (th 5-6)

Cuisson des coques :

- Si le four n'a pas de chaleur tournante coincer la porte en position entrouverte avec une cuillère en bois
- 8 minutes après les coques doivent avoir pris forme et développé leur collerette
- 6 minutes après s'est cuit, sortir la plaque du four, laisser refroidir
- Décoller les coques du papier cuisson et les mettre à sécher à l'envers sur une assiette. Si pas assez cuit : retour au four quelques instants
- Si coques collées à la plaque : insérer de l'eau entre la plaque et le papier sulfurisé et attendre un peu
- Une fois la plaque froide recommencer l'opération pour autant de fournées

Montage des macarons :

- Remplir une poche à douille de ganache. Coller les coques deux par deux avec une noix de chocolat fondu
- Réserver sur une assiette au réfrigérateur pendant idéalement 48 heures

