

Macarons café (Pierre Hermé)

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 55g de blancs d'œuf (2)
- 150g de sucre semoule
- 35g d'eau
- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 100g de crème liquide entière
- 6g de café en poudre

Préparation

1. Cet été, j'ai passé quelques jours chez mes beaux-parents, ce qui a été l'occasion pour moi de réaliser mes premiers macarons façon Pierre Hermé, à la meringue italienne.
2. En effet, j'ai déjà dû le préciser dans certaines de mes recettes, je ne dispose chez moi que d'un (très) vieux four à gaz, donc avec des températures approximatives et bien sûr, pas de chaleur tournante.
3. Autant dire que les macarons étaient mission impossible !
4. Il est souvent conseillé de séparer les blancs des jaunes d'œuf plusieurs jours à l'avance, et de conserver les blancs dans une boîte hermétique au réfrigérateur.
5. N'étant pas chez moi pour réaliser ces macarons, je n'ai fait cette étape que la veille de la réalisation des macarons, mais n'hésitez pas à vous y prendre un peu à l'avance si vous le pouvez !
6. Commencez par tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
7. A part, préparez le sirop de sucre : mettez à cuire l'eau et le sucre semoule.
8. Lorsque la température atteint 110°C, commencer à monter les blancs d'œufs (1) jusqu'à ce qu'ils soient mousseux mais pas complètement fermes.
9. Quand le sirop atteint 121°C, verser-le sur les blancs en continuant à battre.
10. Continuez à battre votre meringue italienne jusqu'à refroidissement (elle doit être lisse, brillante, et former un joli bec d'oiseau).
11. Mélanger les blancs d'œuf (2) avec les poudres d'amande et le sucre glace.
12. Ensuite, incorporez délicatement votre colorant si souhaité (vous pouvez bien accentuer la couleur car elles ont tendance à perdre un peu en intensité pendant la cuisson) et la meringue italienne à votre mélange.
13. La pâte obtenue doit être lisse et brillante.
14. A cette étape, j'ai rencontré une petite difficulté, peut-être à cause de la chaleur au moment de la réalisation de ces macarons : je n'avais pas encore ajouté toute la meringue italienne, mais ma pâte était déjà bien lisse et formait déjà un ruban.
15. J'ai donc décidé de ne pas ajouter le reste de la meringue, de peur d'avoir une pâte trop liquide.
16. C'était mon premier essai de macaron, il faudra que j'essaie à nouveau cette recette par des températures plus clémentes pour voir si le problème se situait là.
17. Vous pouvez ensuite mettre votre appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, et dresser vos macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
18. Au niveau cuisson, j'avais lu beaucoup de choses différentes, personnellement j'ai fait cuire mes macarons à 140°C chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes.
19. Si cette cuisson ne vous convient pas, il faudra faire des essais pour savoir la température idéale de votre four pour faire cuire des coques de macaron.

20. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou bien au micro-onde.
21. Portez à ébullition la crème liquide avec le café en poudre.
22. Une fois la crème chaude, filtrez-la afin de retirer une partie des grains de café, puis versez-la sur le chocolat blanc en remuant bien pour homogénéiser la préparation.
23. Réservez-la ensuite au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
24. Ma ganache au café ne s'est pas totalement solidifiée, les macarons étaient donc un peu difficiles à garnir surtout avec la température ambiante.
25. A refaire, je rajouterais peut-être un peu de chocolat (quitte à compenser en rajoutant de café dans la crème) pour avoir une ganache un peu plus solide et facile à manier.
26. Montage :Formez des duos de coques de macarons.
27. Si comme moi vos coques ne sont pas toutes identiques, essayez de former des paires assorties :-) Ensuite, à l'aide d'une poche à douille, garnissez une coque de chaque paire de ganache, puis refermez le macaron, et dégustez !