

Macarons framboise (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
- 120g de sucre en poudre
- 4g de pectine NH
- 20g de jus de citron

Préparation

1. Enfin, comme tout le monde avant moi je pense, je me suis penchée sur la question des macarons à la meringue française ou à la meringue italienne.
2. J'ai choisi cette dernière car il semble qu'elle donne des macarons plus lisses et brillants, et des coques plus résistantes.
3. 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.
4. 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 !
5. Commencez par tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
6. A part, préparez le sirop de sucre : mettez à cuire l'eau et le sucre semoule.
7. 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.
8. Quand le sirop atteint 121°C, verser-le sur les blancs en continuant à battre.
9. Continuez à battre votre meringue italienne jusqu'à refroidissement (elle doit être lisse, brillante, et former un joli bec d'oiseau).
10. Mélanger les blancs d'œuf (2) avec les poudres d'amande et le sucre glace.
11. 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.
12. La pâte obtenue doit être lisse et brillante.
13. 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.
14. J'ai donc décidé de ne pas ajouter le reste de la meringue, de peur d'avoir une pâte trop liquide.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.

19. Commencez par mixer les framboises à l'aide d'un mixeur plongeant.
20. Une fois les framboises mixées, si vous le souhaitez, vous pouvez passer le coulis obtenu au tamis, personnellement je préfère garder les pépins et la texture de la framboise.
21. Faites chauffer votre coulis, puis ajoutez-y le sucre et la pectine mélangés.
22. Portez à ébullition, et laissez cuire pendant quelques minutes.
23. Hors du feu, ajoutez le jus de citron, puis laissez refroidir avant de garnir vos macarons.
24. Montage :Formez des paires de coques, ensuite, à l'aide d'une poche à douille, garnissez une coque de chaque paire de compotée, puis refermez le macaron, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com