

Macarons au sirop d'érable

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1)
- 47g de blancs d'œufs (2)
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 112g de crème liquide entière
- 90g de sucre d'érable
- 165g de mascarpone

Préparation

1. Pour réaliser une de mes bûches de Noël, j'avais acheté du sucre d'érable, et j'avais envie d'en utiliser pour une nouvelle recette.
2. J'ai donc décidé d'en faire une crème pour garnir des macarons, en mélangeant ce sucre d'érable à de la crème liquide et du mascarpone.
3. Si vous avez seulement du sirop d'érable et pas du sucre, je pense qu'il est possible de réaliser cette garniture mais en faisant quelques ajustements pour avoir une bonne texture.
4. Pour la coque, j'ai pris la recette de Pierre Hermé, il s'agit ici de macarons à la meringue italienne.
5. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
6. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
7. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
8. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre, en ajoutant le colorant si vous le souhaitez.
9. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
10. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
11. Mettez l'appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
12. Personnellement je les laisse sécher avant de les mettre à cuire mais certaines personnes ne le font pas et ça marche bien aussi, alors à vous de voir ;-) Une fois que la pâte ne colle plus lorsque l'on pose le doigt dessus (environ 15-20 minutes), enfournez les coques dans le four préchauffé à 145°C pour 12 à 14 minutes (la température du four et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, il vous faudra sûrement un ou deux essais pour trouver le bon combo chez vous).
13. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
14. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
15. Faites chauffer 35% de crème liquide, puis faites fondre la gélatine dedans.
16. A part, montez le reste de la crème liquide en chantilly en ajoutant petit à petit le mascarpone et le sucre d'érable.
17. Ensuite, ajoutez la crème mélangée à la gélatine.
18. Placez la crème ainsi obtenue au réfrigérateur pendant au moins 2h.

19. Montage :Sortez la crème à l'érable du réfrigérateur.
20. Elle a une texture un peu mousseuse, battez-la un peu pour obtenir une texture plus crémeuse puis placez-la dans une poche à douille.
21. Garnissez la moitié des coques par la crème à l'érable, puis refermez-les avec la deuxième coque.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com