

Macarons au chocolat noir

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
- 135g du chocolat noir de votre choix
- 52g de beurre

Préparation

1. Et oui, à nouveau des macarons !
2. Cette fois-ci les plus classiques de tous, garnis d'une ganache au chocolat noir, mais bien appréciés quand même.
3. Je ne vous cache pas qu'au début, j'avais un peu peur de me lancer dans des macarons, mais à présent dès que j'ai accès à un autre four que mon antique gazinière je suis ravie d'en faire.
4. J'utilise toujours la même recette de coques, celle de Pierre Hermé, puis j'adapte les garnitures en fonction des parfums voulus, ici donc une ganache toute simple mais très gourmande ;-).
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. Faites fondre au bain-marie votre chocolat.
15. Portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse à chaque ajout.
16. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante (vous pouvez la relisser avec un mixeur plongeant mais ce n'est pas obligatoire).
17. Quand votre ganache est à 50°C, ajoutez-y le beurre en petits morceaux.
18. Placez la ganache au réfrigérateur pour qu'elle durcisse pendant au moins 2 heures.

19. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux.
20. Placez votre ganache au chocolat noir dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis garnissez la moitié des coques.
21. Refermez vos macarons avec la deuxième coque.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com