

Macarons mogador (Pierre Hermé)

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 47g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 2,5g de colorant jaune
- 0,25g g de colorant rouge (évidemment c'est assez compliqué de peser une aussi petite quantité, je vous conseille d'en ajouter une toute petite pointe de couteau et d'ajuster ensuite pour ne pas vous retrouver comme moi avec une pâte trop rouge)
- 125g de purée de fruit de la passion
- 50g de beurre

Préparation

1. Avec un peu de retard, voici la recette des célèbres macarons mogador de Pierre Hermé, garnis avec une ganache au chocolat au lait et fruit de la passion.
2. Désormais décliné en tartes ou macarons géants, le parfum mogador est assez emblématique des pâtisseries Pierre Hermé, et ce macaron étant l'un de mes préférés, j'ai décidé de me lancer.
3. La recette a été publiée dans plusieurs livres et magazines ces dernières années, elle est donc très facile à trouver.
4. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
5. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
6. 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.
7. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre, en ajoutant les colorants.
8. 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).
9. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
10. 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.
11. Saupoudrez-les ensuite de cacao à l'aide d'un tamis.
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 purée de passion 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. Placez la ganache au réfrigérateur pour qu'elle durcisse pendant au moins 2 heures.

18. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux.

19. Placez votre ganache mogador dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis garnissez la moitié des coques et refermez-les.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com