

Macarons praliné noisette (Pascal Caffet)

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
- 150g de sucre semoule
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 365g de beurre à température ambiante
- 90g de praliné (j'ai baissé la quantité de beurre à 300g, et augmenté la quantité de praliné à 150g pour avoir une crème moins grasse et avec plus de goût)

Préparation

1. Une nouvelle recette de macaron aujourd'hui, cette fois-ci au praliné noisette.
2. La recette des coques est toujours la même, d'après Pierre Hermé, mais j'ai pris la recette de la garniture dans le livre de Pascal Caffet justement intitulé Praliné.
3. il s'agit ici d'une crème au beurre et pas d'une ganache, j'ai fait quelques ajustements selon mes goûts, ils sont tous indiqués ci-dessous.
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.
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. 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), parsemez-les si vous voulez d'éclats de noisette, puis 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).
12. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
13. Faites chauffer le lait et le sucre jusqu'à 90°C, puis ajoutez l'œuf en fouettant énergiquement.
14. Portez à ébullition, ôtez la casserole du feu et versez la crème dans la cuve d'un batteur.
15. Fouettez la crème à grande vitesse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de 50°C.
16. Incorporez alors progressivement le beurre en morceaux et fouettez encore pour avoir une crème homogène.
17. Quand la crème est à température ambiante, ajoutez le praliné noisette délicatement, puis placez la crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
18. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux, puis garnissez la moitié des coques.

19. Refermez vos macarons avec la deuxième coque.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com