

Macarons framboise & fruit de la passion

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 25g de blancs d'œuf (2)
- 68g de sucre glace
- 68g de poudre d'amande
- 17g d'eau
- 68g de sucre semoule
- 100g d'inspiration passion de Valrhona
- 75g de chocolat Ivoire

Préparation

1. Pour changer des macarons classiques, j'ai décidé d'en faire des plus gros façon desserts individuels, garnis de framboises fraîches et d'une ganache purée de passion/inspiration passion/chocolat ivoire.
2. En ce qui concerne les macarons, pas de changement dans la recette, c'est toujours la même, j'ai simplement poché des coques plus grosses, et j'ai fait une ganache très crémeuse pour avoir un cœur un peu coulant.
3. Ces gros macarons sont super frais et légers, un très bon dessert pour finir un repas, surtout avec les températures actuelles ;-). Voilà, vous savez tout, à vos poches à douille !
4. Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes, puis ajoutez les blancs d'œufs (1) et le colorant en mélangeant bien.
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.
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 (avec cette quantité vous devez pouvoir faire grandes coques) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
12. J'ai ici utilisé le kit de poches à douille Mastrad, que j'ai trouvé super pratique pour le pochage des macarons et de la garniture.
13. Le kit est composé de deux poches à douille en silicone donc réutilisables (j'utilise habituellement des poches jetables, mais c'est toujours pratique d'en avoir des réutilisables, et ça permet de produire moins de déchets lorsqu'on pâtissee souvent ;-)) et en plus elles se lavent super facilement), de différentes douilles, d'une petite brosse pour les nettoyer, et d'un bouchon et d'une pince qui permettent de fermer la douille lorsqu'on n'a pas tout utilisé, ce que j'ai trouvé très bien pensé.
14. Le kit comporte aussi un « porte-poche » (voir les photos) qui permet de remplir la poche super facilement.
15. Enfin, les douilles se vissent sur les poches ce qui permet de changer de douille lorsqu'on a besoin de deux (ou plus) pochages différents avec la même préparation.
16. C'était ma première utilisation de ce kit, et même si je continuerai à utiliser des poches jetables pour certaines préparations très collantes donc pas faciles à nettoyer, je trouve que ce système réutilisable est une super idée pour éviter de trop acheter et jeter de poches, ainsi que pour le changement de douille quand la

poche est déjà remplie.

17. Laissez-les croûter pendant 15 à 20 minutes (vous devez pouvoir poser le doigt dessus sans que la pâte ne soit collante) puis enfournez la plaque dans le four préchauffé à 145°C chaleur tournante pendant une quinzaine de minutes (la température du four et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, il faudra vous adapter à votre four).

18. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.

19. Portez la purée de passion à ébullition puis versez-la en trois fois sur les chocolats en remuant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante.

20. Placez la ganache au frais pour qu'elle prenne.

21. *Cette ganache ne sera jamais très dure, elle reste souple, c'est voulu, mais si vous voulez avoir une ganache qui se tient mieux pour une recette ou une autre, il vous faudra changer les proportions de chocolat et de purée de fruit : mettez plus de chocolat/inspiration et moins de purée passion.

22. Montage : QS de framboises (8 à 10 par macaron, environ) Disposez les framboises entières sur la moitié des coques de macaron, puis pochez au centre la ganache passion.

23. Refermez avec les coques restantes, puis décorez avec un peu de ganache et des demi-framboises.

24. Réservez au frais quelques heures, puis régalez-vous !