

Macarons fraise

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
- 175g d'Inspiration fraise de Valrhona (si vous n'en avez pas, vous pouvez mettre uniquement du chocolat blanc avec la purée de fraise)
- 125g de purée de fraise
- 50g de beurre

Préparation

1. Après avoir vu des macarons en forme de fraises sur le compte instagram de Fashion Cooking, j'ai eu envie de reproduire ces petits macarons, et n'aimant pas beaucoup la confiture j'ai préféré la remplacer par une ganache à la fraise (inspiration fraise + ivoire + purée de fraise).
2. Evidemment il faut un peu plus de minutie pour réaliser ces macarons que des macarons classiques mais si vous les réussissez habituellement il n'y a pas de raison que vous n'obteniez pas des petites fraises.
3. Dernière chose, il faut s'armer de patience pour disposez les graines de sésame, mais vous pouvez aussi simplement parsemer les plaques de macarons si vous n'avez pas la patience ou si vous êtes pressés.
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. Prélevez ensuite 3 cuillères à soupe d'appareil et colorez-le en vert.
11. Colorez le reste en rouge.
12. Mettez la pâte rouge dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 0,5cm de diamètre et la pâte verte dans une poche à douille munie d'une toute petite douille lisse.
13. Je m'étais fait un patron en dessinant sur une feuille de papier sulfurisé des fraises pour avoir des macarons de la même taille, vous pouvez aussi en imprimer un sur le blog de Fashion Cooking pour le placer sous le papier sulfurisé au moment de pocher vos macarons.
14. Commencez par pocher la partie rouge, puis la verte pour dessiner la feuille et enfin ajoutez à l'aide d'une pince (ou pas) les graines de sésame.
15. Laissez les macarons croûter pendant environ 20 minutes (ils ne doivent plus accrocher au doigt quand vous les touchez).
16. Préchauffez le four à 140°C, puis enfournez les macarons pendant 12 à 15 minutes (la température et le temps de cuisson dépendront de votre four).
17. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.

18. Faites fondre au bain-marie votre chocolat.
19. Portez la purée de fraise à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse à chaque ajout.
20. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante (vous pouvez la relisser avec un mixeur plongeant mais ce n'est pas obligatoire).
21. Placez la ganache au réfrigérateur pour qu'elle durcisse pendant au moins 2 heures.
22. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux.
23. Placez votre ganache 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