

Macarons fraise, framboise & chocolat noir

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
- 70g de purée de fraise
- 55g de purée de framboise
- 50g de beurre

Préparation

1. Une nouvelle recette de macarons aujourd'hui, cette fois-ci garnis d'une ganache fraise-framboise-Guanaja.
2. J'ai pris comme toujours la même recette de coques, et j'ai suivi la recette des macarons mogador de Pierre Hermé pour la garniture, en remplaçant le Jivara par du chocolat Guanaja, et la purée de passion par la purée de fraise et de framboise.
3. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
4. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
5. 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.
6. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre, en ajoutant le colorant.
7. 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).
8. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
9. 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.
10. 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), saupoudrez les coques de cacao en poudre et enfournez-les 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).
11. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
12. Faites fondre au bain-marie votre chocolat.
13. Portez les purées de fruits à ébullition, puis versez-les en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse à chaque ajout.
14. Quand la ganache est à environ 60°C, ajoutez le beurre en petits morceaux.
15. Mixez la ganache au mixeur plongeant, vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante.
16. Placez la ganache au réfrigérateur pour qu'elle durcisse pendant au moins 2 heures.
17. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux.
18. Placez votre ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis garnissez la moitié des coques.

