

Macarons yuzu, framboise & pamplemousse

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 150g de poudre d'amande
- 55g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 55g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 37g d'eau
- 150g de sucre semoule
- 56g d'inspiration framboise de Valrhona
- 40g de jus de pamplemousse
- 20g de crème liquide
- 10g de sucre inverti
- 1g de zestes de pamplemousse
- 38g de jus de pamplemousse
- 2g de zestes de pamplemousse
- 2g de pectine NH
- 20g de sucre
- 10g de chair de pamplemousse hachée

Préparation

1. Il y a quelques jours j'ai participé pour la première fois au concours macaron amateur à Waterloo, à côté de Bruxelles, puisqu'il n'y a pas de sélections dans le Nord.
2. J'ai présenté ces macarons, yuzu, framboise et pamplemousse, et même s'ils n'ont pas figuré dans le top 3, je vous donne ma recette que vous apprécierez certainement si vous aimez les parfums acidulés.
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.
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. Séparez la pâte en trois, puis ajoutez les colorants.
9. Continuez à mélanger jusqu'à obtenir le ruban.
10. Mettez les trois pâtes dans des poches à douilles, puis placez ces poches à douille dans un quatrième poche munie d'une douille lisse, et 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), 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 fondre les inspirations yuzu et framboise.
14. Faites chauffer le jus, la crème, le sucre inverti et les zestes puis versez ce mélange en trois fois sur les inspirations fondues en frictionnant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
15. Laissez cristalliser.

16. Faites chauffer les framboises, le jus de pamplemousse et les zestes.
17. Une fois que le mélange a un peu compoté, passez-le au mixeur plongeant, puis ajoutez le sucre et la pectine mélangés.
18. Continuez à faire cuire jusqu'à obtention d'une texture un peu épaisse, comme une confiture.
19. Laissez refroidir, puis ajoutez la chair de pamplemousse.
20. Montage : Pochez un anneau de ganache sur la moitié des coques, et garnissez le centre avec de la compotée.
21. Refermez avec la seconde moitié des coques, puis laissez reposer quelques heures au réfrigérateur avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com