

Macarons tiramisu

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 150g de sucre glace
- 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
- 1 œuf
- 25g de sucre
- 200g de mascarpone
- 3g de café soluble (environ 1 cuillère à soupe)

Préparation

1. Ça faisait super longtemps que je n'avais pas fait de macarons, donc quand j'ai vu la quantité de blancs d'œufs que j'avais au frigo je me suis dit que c'était l'occasion !
2. J'avais aussi un pot de mascarpone entamé donc mon parfum était tout trouvé, des macarons tiramisu.
3. La garniture est super simple à réaliser, en 5 minutes c'est fait, il faut simplement avoir un œuf frais sous la main puisqu'il va se manger sans cuisson.
4. Sinon il s'agit de ma recette de coques de macarons habituelles, je vous donne ma façon de procéder ainsi que la température/temps de cuisson, mais pour les macarons il faut avant tout connaître son four donc il faudra peut-être adapter ces étapes-là !
5. A vos poches à douille !
6. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
7. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
8. 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.
9. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
10. 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).
11. Quand la pâte fait le ruban, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 cm environ.
12. Pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
13. Laissez-les sécher pendant environ 15 minutes à l'air libre (quand vous posez le doigt dessus, délicatement bien sûr, si ça ne colle pas ils sont prêts à cuire !
14.).
15. Pendant ce temps, préchauffez le four à 140°C environ (à ajuster bien sûr selon votre four !
16.).
17. Saupoudrez les coques de cacao en poudre avec un tamis.
18. Enfournes les coques pour environ 12 minutes de cuisson.
19. Laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
20. Séparez le blanc du jaune de l'œuf.
21. Mélangez le jaune d'œuf avec le café, le sucre et le cacao.

22. Ajoutez ensuite à la maryse le mascarpone.
23. Enfin, montez le blanc en neige et ajoutez-le délicatement au mélange précédent.
24. Garnissez la moitié des coques avec la crème, puis refermez les macarons.
25. Laissez-les au réfrigérateur quelques heures avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com