

Macarons al caffè (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 55g di albumi (1)
- 55g di albumi (2)
- 150g di zucchero semolato
- 35g d'acqua
- 150g di farina di mandorle
- 150g di zucchero a velo
- 120g di cioccolato bianco di buona qualità (l'ideale è l'Ivoire di Valrhona)
- 100g di panna liquida intera
- 6g di caffè in polvere

Préparation

1. Quest'estate, ho trascorso alcuni giorni a casa dei miei suoceri, il che mi ha dato l'opportunità di fare i miei primi macaron alla maniera di Pierre Hermé, con la meringa italiana.
2. In effetti, devo averlo già precisato in alcune delle mie ricette, ma a casa mia ho solo un (molto) vecchio forno a gas, quindi con temperature approssimative e, ovviamente, senza ventilazione.
3. Questo significa che i macaron erano una missione impossibile!
4. Colorante (facoltativo) È spesso consigliato di separare gli albumi dai tuorli con diversi giorni di anticipo, e di conservarli in un contenitore ermetico in frigorifero.
5. Non essendo a casa per realizzare questi macaron, ho fatto questa fase solo la sera prima della preparazione dei macaron, ma non esitate a farlo con un po' di anticipo se potete!
6. Iniziate setacciando la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
7. A parte, preparate lo sciroppo di zucchero: mettete a cuocere l'acqua e lo zucchero semolato.
8. Quando la temperatura raggiunge i 110°C, iniziate a montare i di albumi (1) finché non sono spumosi ma non completamente fermi.
9. Quando lo sciroppo raggiunge i 121°C, versatelo sugli albumi continuando a montare.
10. Continuate a montare la vostra meringa italiana fino al raffreddamento (deve essere liscia, brillante e formare un bel beccuccio d'uccello).
11. Mischiate i di albumi (2) con la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
12. Poi, incorporate delicatamente il vostro colorante se desiderato (potete accentuare il colore perché tendono a perdere un po' in intensità durante la cottura) e la meringa italiana al vostro composto.
13. L'impasto ottenuto deve essere liscio e brillante.
14. A questo punto, ho incontrato una piccola difficoltà, forse a causa del calore nel momento della realizzazione di questi macaron: non avevo ancora aggiunto tutta la meringa italiana, ma il mio impasto era già ben liscio e formava già un nastro.
15. Ho quindi deciso di non aggiungere il resto della meringa, per paura di avere un impasto troppo liquido.
16. Era il mio primo tentativo di macaron, dovrò provare di nuovo questa ricetta a temperature più fresche per vedere se il problema era lì.
17. Poi potete mettere il vostro impasto di macaron in una sac à poche con una bocchetta liscia, e formare i macaron su una teglia coperta di carta forno.
18. Per quanto riguarda la cottura, ho letto molte cose diverse, personalmente ho cotto i miei macaron a 140°C con ventola per 10-12 minuti.

19. Se questa cottura non vi soddisfa, sarà necessario fare delle prove per sapere la temperatura ideale del vostro forno per cuocere i gusci di macaron.
20. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria o al microonde.
21. Portate a ebollizione la panna liquida con il caffè in polvere.
22. Una volta che la panna è calda, filtratela per rimuovere parte dei granelli di caffè, poi versatela sul cioccolato bianco mescolando bene per omogeneizzare la preparazione.
23. Conservatela poi in frigorifero fino all'uso.
24. La mia ganache al caffè non si è completamente solidificata, quindi i macaron erano un po' difficili da riempire soprattutto con la temperatura ambiente.
25. Se dovessi rifarla, aggiungerei forse un po' di cioccolato (magari compensando aggiungendo di caffè nella panna) per avere una ganache un po' più solida e facile da gestire.
26. Assemblaggio: Formate delle coppie di gusci di macaron.
27. Se, come me, i vostri gusci non sono tutti identici, provate a formare delle coppie coordinate :-). Poi, con l'aiuto di una sac à poche, riempite un guscio di ciascuna coppia con la ganache, quindi chiudete il macaron e gustate!