

Macarons à la meringue italienne, recette pour les amateurs !

2 fois 55 à 57g de blancs d'œufs* vieillis, 5g de sucre en poudre –facultatif-, 150g de poudre d'amandes et 150g de sucre glace. Sirop : 150g de sucre et 50g d'eau.

Chauffer le four à 150°* avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille. Tamiser ou passer rapidement au mixer, surtout pas au blender le sucre glace avec la poudre d'amandes*. Monter progressivement en neige 57g de blancs à T° ambiante en les serrant éventuellement avec le sucre.

Cuire à 117° les 150g de sucre et 50g d'eau sans remuer. Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne, après 20 secondes ajouter à la meringue chaude le colorant puis les 57g de blancs non montés, remplacer le fouet par le fouet plat et ajouter les poudres. Mélanger une bonne minute pour obtenir un mélange lisse qui forme le ruban. Terminer le macaronnage à la maryse.

Dresser en quinconce à la poche sur une plaque alvéolée [recouverte de papier siliconé ou mieux d'une feuille de fibre de verre] avec une douille de 8 mm. Cuire 13 à 15mn à adapter en fonction du four.

La ganache montée au chocolat Ivoire Valrhona : 100g de couverture Ivoire, 50g de crème fleurette 35% MG + 5g de miel d'acacia ou de trimoline, 150g de crème fleurette 35% MG froide. Aromatiser avec le parfum choisi, vanille gousse + huile essentielle de cardamome*, 1cs de nescafé lyophilisé* ou de pâte de pistache* ou de sésame noir*, etc.

Pour une ganache Jivara orange : 100g de Jivara, 120g de crème, 6g de trimoline, 220g de crème froide, le zeste d'une orange non traitée + 1 goutte d'HE orange givrée. **Ou** : 60g Jivara, 70g crème + 4g trimoline + 110g crème froide

La veille, porter à ébullition la crème et miel et réaliser une émulsion en 3 fois avec la couverture fondue au bain marie. Ajouter 150g de crème froide. Mélanger soigneusement et réserver au minimum 4 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter au fouet comme une crème chantilly. Pour une ganache thé, vanille ou café les faire infuser dans la crème chaude, pour la pistache, le sésame, le caramel salé, les ajouter juste après l'émulsion, pour les HE les ajouter en dernier après la crème froide.

*La quantité de blancs d'œufs peut varier de quelques grammes en fonction de la qualité de la poudre d'amande.

* Toujours en fonction de la qualité de la poudre d'amande il peut être intéressant de la torrifier au four 10min à 150° pour développer les arômes.

* Les températures et temps de cuisson sont variables en fonction des fours.