



QUELQUES RECETTES DU BLOG REGROUPEES POUR SIMPLIFIER LES RECHERCHES DES
« MACARONS ADDICT »
LES RECETTES ILLUSTRÉES SONT A LA FIN DES POSTS CONCERNES
VOIR L'INDEX !

MACARONS AU REGLISSE
SANS MERINGUE ITALIENNE

110g de blancs d'œufs vieillis, ramenés la veille à T° ambiante, 225 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amandes préalablement torréfiée 10mn à 150° et refroidie, 30 g de sucre en poudre, 1cc de colorant noir en poudre.

Préchauffer le four et la ou les plaques lisses à pâtisserie à 145°.

Passer -avec la touche pulse et sans chauffer- le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur. Monter les blancs en neige avec 2 gouttes de jus de citron et une pincée de sel en ajoutant le sucre petit à petit dès que le fouet laisse des marques, puis augmenter la vitesse pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter une cuillère à moka de colorant noir en poudre. Bien mélanger pour une couleur homogène.

Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

Dresser les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé à la poche avec une douille lisse de 10 à intervalles réguliers et en quinconce.

Enfourner sans croûtage sur les plaques chaudes 13 minutes.

Laisser tiédir avant de retirer les macarons des plaques. Les creuser avec le pouce pour faciliter le dressage de la ganache

La ganache montée au réglisse à préparer la veille:

105g de couverture Ivoire, 50g de crème fleurette à 35%, 8g de miel neutre, 4 carrés d'une plaque de zan à l'anis, 120g de crème fleurette à 35%.

Diluer le zan dans la crème chaude. Fondre le chocolat au bain marie et réaliser une émulsion à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un mélange lisse brillant et élastique. Ajouter alors les 120g de crème froide, mélanger et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter le mélange en chantilly ferme et garnir aussitôt les macarons avec.

MACARONS A LA ROSE OU A LA VIOLETTE AVEC MERINGUE ITALIENNE

2 fois 40g de blancs d'œufs, 25g de sucre en poudre, 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace, pour le sirop 100g de sucre et 35g d'eau.

Tamiser ensemble 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace.

Monter en neige 40g de blancs d'œufs à T° ambiante, avec 25g de sucre.

Cuire à 110° 100g de sucre et 35g d'eau sans remuer.

Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à petite vitesse et laisser tourner le robot jusqu'au refroidissement. Environ 40°

On obtient ainsi une meringue italienne. Ajouter alors 1 pointe de couteau de colorant alimentaire rose.

Mélanger 40g de blancs d'œufs non montés aux poudres tamisées et ajouter la meringue italienne à la maryse en macaronnant. Dresser à la poche avec une douille de 10mm laisser éventuellement croûter quelques heures et cuire 12mn à 140°, une plaque à la fois.

Ganache violette ou rose : 60g de pulpe de framboise Ravifruits, quelques gouttes de pâte ou d'arôme naturel de violette et de rose Sévarôme, 65g de crème fleurette entière, 140 g de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain marie, incorporer la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse ajouter la pulpe. Diviser en deux le mélange obtenu et y ajouter quelques gouttes d'arôme ou de pâte de violette dans l'un et de rose dans l'autre. Laisser cristalliser à T°. Coller les macarons 2/2 avec.

On peut éviter le croûtage en dressant les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de silpat ou de papier siliconé, enfournées sur une autre plaque chaude. On peut à ce moment là cuire plusieurs plaques en même temps. Par contre il faut maîtriser son four pour éviter les risques de fendillement. Cuire à 145°, 13 mn au lieu de 12mn.

Macaronner = travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir, il doit être lisse et brillant.

MACARONS AU CHOCOLAT SANS MERINGUE ITALIENNE

130g de poudre d'amandes, 220g de sucre glace, 4 blancs d'œufs à T° ambiante, 60g de sucre semoule, 20g de cacao amer en poudre Valrhona si possible !

Tamiser ensemble ou mixer brièvement le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao.

Monter progressivement les blancs en neige en ajoutant 60g de sucre semoule petit à petit.

Incorporer les poudres à la maryse et macaronner pour avoir un mélange lisse. Pocher de petits tas réguliers sur les plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé ou d'une feuille de silpat.

Laisser éventuellement croûter. Cuire 12 à 13 mn dans un four à chaleur tournant si possible préchauffé à 145°. Refroidir puis retirer de la plaque.

Les assembler 2 par 2 en les fourrant de ganache

Macaronner : travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir. Il doit être lisse et brillant

La ganache :

100g de couverture Manjari, 100g de crème fleurette entière

Bouillir la crème, l'ajouter en 3 fois au chocolat fondu au bain-marie. Travailler énergiquement à la maryse pour avoir un noyau élastique et brillant. Refroidir à T° ambiante.

On peut bien sûr ne pas ajouter de cacao à la recette pour avoir des macarons de couleur naturelle ou utiliser un colorant en poudre.

MACARONS AU CAFE

2 fois 40g de blancs d'œufs, 25g de sucre en poudre, 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace, pour le sirop 100g de sucre et 35g d'eau.

Tamiser ensemble 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace.

Monter en neige 40g de blancs d'œufs à T° ambiante, avec 25g de sucre.

Cuire à 110° 100g de sucre et 35g d'eau sans remuer.

Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à petite vitesse et laisser tourner le robot jusqu'au refroidissement. Environ 40°.

On obtient ainsi une meringue italienne.

Mélanger 40g de blancs d'œufs non montés aux poudres tamisées, puis le colorant choisi et ajouter la meringue italienne à la maryse en macaronnant.

Dresser à la poche avec une douille de 10mm et si on préfère cette solution, qui n'est plus la mienne, laisser croûter quelques heures et cuire 12mn à 140°, une plaque à la fois.

On peut éviter le croûtage en dressant les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé, enfournées des plaques chaudes. On peut à ce moment là cuire plusieurs plaques en même temps. Par contre il faut maîtriser son four pour éviter les risques de fendillement. Cuire à 145°, 13 mn au lieu de 12mn.

Macaronner = travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir, il doit être lisse et brillant.

La ganache montée au café : [ou à la pistache, au réglisse, à la rose etc.]

50g + 100g de crème fleurette à 35%, 8g de miel, 105g de couverture Ivoire, 1cs de Nescafé lyophilisé

La commencer la veille : Chauffer 50g de crème avec le miel, y dissoudre le café, fondre la couverture Ivoire au bain marie et réaliser une ganache en émulsionnant en 3 fois avec la crème bouillante. Laisser un peu tiédir à T° ambiante, puis ajouter alors les 100g de crème froide. Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur et la monter comme une chantilly ferme. Utiliser de suite.

GANACHE MONTEE JIVARA PASSION

A réaliser la veille

Pour une fournée de macarons réalisée avec 2 fois 40g de blancs d'oeufs

100g de fèves Jivara, 45g de crème fleurette entière, 50g de pulpe de passion Ravifruits, 7g de miel neutre*, 120g de crème fleurette entière.

Fondre le chocolat au bain marie. Faire bouillir les 45g de crème fleurette avec le miel, et réaliser à la maryse une émulsion en ajoutant la crème chaude en 3 fois au chocolat pour obtenir un noyau lisse élastique et brillant.

Ajouter la pulpe de passion bien mélanger et incorporer le reste de la crème bien froide. Filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain monter cette crème en chantilly ferme.

A l'aide d'une poche à douille garnir les coques des macarons

GANACHE MONTEE MARRONS ARMAGNAC

A réaliser la veille :

100g de fèves Ivoire Valrhona, 45g de crème fleurette à 35%, 40g de purée de marrons Ravifruits, 1cs d'Armagnac, 125 de crème fleurette à 35%.

Fondre au bain marie le chocolat et faire bouillir au micro-ondes ou à la casserole les 45g de crème.

Emulsionner à la maryse en trois fois la crème chaude et le chocolat pour obtenir une ganache.

Parfumer la purée de marrons à l'Armagnac et l'incorporer à la ganache. Lisser l'appareil et ajouter alors les 125g de crème froide. Mélanger et filmer. Réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain monter au fouet comme pour une chantilly. Le mélange doit être ferme. Le mettre dans une poche à douille et garnir les coques de macarons avec.

GANACHE MONTEE AU CAMEL SALE

A réaliser la veille

Le caramel : Faire à sec un caramel blond avec 40g de sucre en poudre. L'éteindre avec 15g de beurre demi sel. Ajouter alors 6cl de crème fleurette chaude. Remuer et débarrasser. Garder à température ambiante.

La ganache : 50g de couverture Ivoire 25g + 65g de crème fleurette entière, sauce caramel.

Fondre le chocolat au bain-marie, chauffer la crème. Réaliser à chaud une émulsion à la maryse **en 3 fois** pour obtenir un noyau lisse et brillant. Ajouter le caramel salé puis les 65g de crème **froide**.

Réserver **une nuit** au réfrigérateur et monter comme une chantilly le lendemain