



LE MERCOCHOCO



Les macarons : 500g de poudre d'amandes, 445g de sucre glace, 170g de blancs d'œufs, 140g de cacao pâte, 115g d'eau, 445g de sucre semoule, 170g de blancs d'œufs. Dans une casserole, porter à 118° l'eau et les 445 g de sucre semoule. Monter les blancs d'œufs et ajouter le sirop pour réaliser la meringue italienne. Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace tamisés et y ajouter les 170g de blancs. Fondre le cacao pâte et l'ajouter au mélange poudre d'amande, sucre glace et blancs d'œufs. Ajouter la meringue et mélanger. Réaliser un patron de votre lettre. Pocher deux fois le chablon (dessus et dessous) et cuire à 150°/155° le temps nécessaire.

La ganache montée : 420g de crème fleurette 35%MG + 1200g, 48g de glucose, 690g de chocolat Tanariva.

Chauffer les 420g de crème avec le glucose. Réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Ajouter les 1200g de crème froide et mixer. Réserver au frais.

La compotée passion : 250 g de purée passion, 25g de sucre, 4g soit 2 feuilles de gélatine, 4g de pectine.

Chauffer la purée de passion. Mélanger le sucre et la pectine. Quand le mélange est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine. Porter à ébullition pendant une petite minute puis hors du feu ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Débarrasser sur une plaque froide et réserver.

Les cœurs chocolat : 150g de chocolat inspiration fraise.

Tempérer le chocolat. Le faire fondre à 40°, le refroidir sur le marbre à 26-27°, puis le chauffer au bain marie à 28-29°. L'étaler sur une feuille guitare. Détailler des cœurs à l'aide d'un cure-dent ou d'un emporte-pièce.

La chantilly vanille : 500g de crème fleurette 35%MG, 50g de sucre, 1 gousse de vanille. Monter la crème avec le sucre et la gousse de vanille.

Montage et finitions : Monter la ganache. Pocher des boules sur la face inférieure du letter cake. Pocher des points de compotée passion entre chaque boule de ganache montée. Poser le second macaron lettre dessus. Pocher des boules de chantilly vanille sur les contours du deuxième letter cake. Pocher des boules de ganache montée à l'intérieur du letter cake. Pocher des points de compotée passion entre chaque boule de ganache montée. Déposer les cœurs en chocolat joliment sur les boules de ganache montée.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr