



LE CROQUE NOISETTE DE CYRIL



Le macaron chocolat : 254g de poudre d'amandes, 224g de sucre glace, 2 fois 85g de blancs d'œufs tempérés, 57g d'eau, 224g de sucre, 15g de pâte de cacao.

Dans la cuve du robot, monter 85g de blancs d'œufs au bec d'oiseau. Pendant ce temps faire un sirop avec l'eau et le sucre et le monter à 118°. Le verser sur les blancs montés et continuer à battre. Fondre la pâte de cacao et l'ajouter à la meringue italienne dans la cuve. Incorporer la seconde partie de blancs d'œufs non montés. Mixer la poudre d'amandes et mixer le sucre glace puis les mélanger. Remplacer le fouet par la feuille -le fouet plat- ajouter les poudres dans la cuve et macaronner pour obtenir la consistance désirée, terminer à la maryse. Mettre en poche avec une douille de 10/12mm. Pocher un disque de macaron de 20cm sur le papier cuisson (en s'aidant du cercle de 20cm). Enfournier 20min à 155°. Emporte-piècer le macaron avec un cercle de 12cm.

La ganache gianduja : 137g puis 188g de crème fleurette 35%MG, 137g de gianduja lait, 12g de glucose, 4g de gélatine.

Hydrater la gélatine, chauffer 137g de crème avec le glucose, y fondre la gélatine. Fondre le gianduja au bain-marie et réaliser une émulsion en versant dessus la crème chaude en 3fois. Mixer puis ajouter la crème froide. Mixer. Verser dans un grand plat pour un refroidissement rapide. Filmer au contact. Réserver au frais.

Le praliné noisettes : 150g de noisettes, 75g de sucre, 1g de fleur de sel.

Torréfier les noisettes au four 15min à 160°. Faire un caramel à sec avec le sucre et le verser sur une feuille de papier cuisson, laisser refroidir. Réserver 10g de noisettes pour le décor, les couper en 2. Mixer le reste de noisettes torréfiées refroidies avec le caramel jusqu'à obtenir un praliné liquide. Le mettre en poche et réserver.

L'enrobage lait amandes : 40g d'amandes hachées, 210 g de Jivara, 45 g d'huile de pépins de raisins ou à défaut de tournesol.

Torréfier les amandes hachées 7min à 160°. Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter l'huile et mélanger. Ajouter les amandes hachées torréfiées refroidies et mélanger. Verser l'enrobage sur le macaron cuit et refroidi. Passer un coup de palette pour retirer l'excédent. Réserver au frais.

Le décor chocolat : 250 g de Jivara, poudre bronze, les 10g de noisettes réservées coupées en 2. Fondre le chocolat au bain marie à 45°. Le verser sur le marbre et faire le faire refroidir jusqu'à 27°. Le remettre au bain marie jusqu'à 30°. Étaler finement le chocolat tempéré sur la feuille guitare. Juste avant que le chocolat ne fige, emporte pièce un cercle de 20cm puis faire un trou au centre avec le cercle de 12cm. Faire 3 petits disques de chocolat avec l'emporte-pièce 2cm. Terminer la cristallisation au frais. Poudrer le disque en bronze à l'aide d'un pinceau.

La finition et le montage : monter la ganache gianduja. La mettre dans une poche munie d'une douille de 10/12mm. Pocher deux rangées de boules sur le bord du macaron enrobé. Garnir chaque boule de praliné noisettes. Poser le décor chocolat au lait. Pocher 3 boules de ganache gianduja sur le décor chocolat. Recouvrir chaque boule avec un petit disque de chocolat. Répartir des demi-noisettes aléatoirement en les collant avec de la ganache. Pocher des petits points de praliné sur le décor chocolat.

@La cuisine de Mercotte 2022

<https://www.mercotte.fr/>