

Four Multifonction

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Macaron Chocolat Framboise par Pascal Lac

Pour 20 macarons



Panier de courses

Pour la coque

100g de blancs d'œufs

250g de sucre glace

250g de poudre d'amande

35g de Cacao en poudre

100g de blanc d'œuf

93g de d'eau

250g de sucre

Ganache Chocolat Framboise

110g de pulpe de framboise ou de framboises

22 g de sucre

110g de chocolat noir 66%

80g de chocolat au lait

Matériel

1 batteur à blanc

1 thermomètre de cuisson

1 tamis fin ou passette fine

2 poches à douilles

1 douille lisse 8

Papier sulfurisé

1 casserole

Déroulé de la recette

Réalisation de la ganache

Dans le four vapeur – programmes automatiques – fonctions utiles – faire fondre le chocolat noir et le chocolat au lait ou faire fondre les chocolats au bain-marie.

Dans une autre casserole, porter à légère ébullition la pulpe de framboise (ou les framboises mixées) avec le sucre.

Verser la pulpe de framboise chaude sur les chocolats et lier la ganache à la spatule.

Mettre en poche à douille et réserver la ganache chocolat framboise au frais.

Réalisation des coques macaron chocolat, base *meringue à l'italienne*

A l'aide d'un tamis ou d'un chinois, tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de cacao de façon à obtenir des poudres lisses sans morceaux. C'est le secret des coques lisses.

Mélanger cette poudre fine avec 100g de blanc d'œuf et réserver.

Pour la meringue à l'italienne :

Mettre les 100g de blancs d'œuf restant dans le batteur muni du fouet.

Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre et porter le mélange à ébullition.

Lorsque le sucre cuit atteint la température de 100°C, monter les blancs en neige.

Cuire le sucre jusqu'à 117°C. Sans cesser de battre, verser lentement le sucre cuit sur les blancs d'œufs montés.

Laisser tourner le batteur jusqu'à refroidissement complet.

Réunir délicatement à la maryse, le mélange sucre glace et poudre d'amande à la meringue italienne.

Dresser l'appareil à coque dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson, pocher les coques à macaron en quinconce.

Cette disposition favorisera une cuisson plus uniforme.

« Taper » la plaque à pâtisserie à plat sur le plan de travail pour faire sortir les éventuelles bulles d'air des coques et laisser crouter une quinzaine de minutes à température ambiante.

Préchauffer le four à 130°C en chaleur statique sole / voute

Cuire 13 à 20 minutes en fonction de la taille des coques.

Retirer les plaques à pâtisserie et laisser refroidir les coques sur le papier sulfurisé sur grilles.

Décoller les coques refroidies et les garnir avec la ganache.

Conserver les macarons assemblés au réfrigérateur dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité et déguster de préférence le lendemain.

Le petit Lexique

Meringue à l'italienne : mélange de blancs d'œufs montés cuit par un sirop de sucre cuit à 120°C qui permet la réalisation d'une meringue qui viendra idéalement napper une tarte au citron ou qui servira de base pour l'appareil à coque de macaron.

Astuces de chef

Pour optimiser la réussite des coques de macaron, utiliser de préférence des blancs d'œufs à température ambiante. Éviter d'utiliser des œufs extra frais.

Afin d'éviter la surcuisson du sirop, arrêter la cuisson sirop de sucre à 117°C et non 121°C. L'inertie de la chaleur permettra d'atteindre la température souhaitée.