Macaron à la framboise



Ingrédients

GANACHE A LA FRAMBOISE

– 100g de chocolat blanc
– 50cl de crème liquide
– 1 gousse de vanille

MACARONS

– 200g de poudre d'amandes
– 200g de sucre glace
– 2 x 80 g de blancs d'oeuf
– 200g de sucre semoule
– 8cl d'eau
– colorant blanc

Etape 1 : La ganache à la framboise

1- Mettre le chocolat blanc en morceaux dans un saladier (photo 1).
2- Porter la crème à ébullition puis la verser sur le chocolat (photo 2) et mélanger jusqu'à ce que le chocolat est complètement fondu.
3- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et laisser fondre en remuant (photo 3).
4- Laisser refroidir à température ambiante (photo 4) puis ajouter délicatement les morceaux de framboises (photo 6) préalablement décongelés (photo 5) (s'il s'agit de framboises surgelées).
5- Réserver au réfrigérateur (photo 7).
6- Lorsque la crème est froide la montée au fouet électrique (photo 8).

Etape 2 : Les Coques

1- Mixer et tamiser le « tant pour tant » (poudre d'amandes + sucre glace) (photo 9).
2- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre en poudre, sans remuer, à ébullition en ajoutant le colorant (photo 10). La température ne doit pas dépasser 110°C, l'utilisation d'un thermomètre est nécessaire.
3- Pendant ce temps, monter 80 g de blanc œuf en neige.
4- Lorsque l'eau et le sucre sont à 110°C, couper le feu et ajouter, tout en continuant à battre, au blanc œuf, en un fin filet (photo 11). Continuer de battre jusqu'à ce que la préparation est quasiment refroidi.
5- Dans un autre récipient, mélanger 80 g blanc œuf, non battu, avec le « tant pour tant », afin d'obtenir une épaisse pâte d'amandes (photo 12).

Macaron à la framboise



6- Incorporer une petite dose de meringue à la pâte d'amandes à l'aide d 'une spatule (photo 13) et maronner (aller du fond vers le centre du récipient avec la spatule afin de mélanger les deux préparations). Puis incorporer en une fois le reste de la meringue délicatement (photo 14).
7- Le mélange doit être homogène mais pas liquide.
8- Remplir une poche à douille et équiper une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
9- Sur la plaque disposer à l'aide de la poche à douille, pocher les coques de macarons (vous pouvez utiliser un patron). Tapoter doucement le dessous de la plaque pour faire ressortir de possible bulles d 'air (photo 15).
10- Faire coquer 1 heure les plaques pour que les coques sèchent légèrement.
11- Enfourner, à four chaud, à 145°C pendant 15 à 20 minutes.
12- Les coques doivent être lisses et brillantes avec une belle collerette (photo 16).

Etape 3 : Le Montage

1- Sortir la ganache à la framboise du réfrigérateur et la mettre dans une poche à douilles.
2- Déposer une noisette de ganache sur une coque et refermer avec une autre, en tournant légèrement pour que le macaron soit correctement rempli (photo 16).
3- Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.
4- Conserver les macarons au frais pendant 2-3 jours.