

Macarons violette, chocolat-oranges confites et pistache

par Cecilecooks



Pour cette recette il faut un thermomètre car il faut faire un sirop, donc si vous n'en avez pas il faut partir sur une recette avec meringue française.

Et pour mettre toutes les chances de son côté, il faut si possible :

- Séparer les blancs des jaunes au moins 48h à l'avance pour que les blancs vieillissent.
- Faire torréfier légèrement la poudre d'amandes pendant 10 minutes max à 150°C chaleur tournant pour exalter les saveurs.
- Faire toutes les pesées la veille, pour que tous les ingrédients soient à température ambiante.
- Ne pas manger les macarons tout de suite. Ils sont toujours meilleurs quand ils sont dégustés le lendemain. Il faut donc un peu de patience !

Réalisation : 20 minutes (pour les coques)

Repos : une nuit (minimum), 24h c'est mieux (mais il faut savoir patienter...)

Cuisson : 10 minutes

Quantité : 3 fois une quarantaine de petits macarons

Ingrédients

UNE recette de coques : *il faut tripler la recette si vous voulez faire les 3 parfums avec 40 macarons de chaque*

150 gr de sucre semoule

50 gr d'eau

2 fois 55 gr de blanc d'oeuf

15 gr de sucre semoule

150 gr de poudre d'amandes

150 gr de sucre glace

du colorant (en pâte si possible ou en poudre. Le colorant liquide n'est pas à privilégier (c'est ce qu'on lit partout et en effet ça m'a déjà transformé mon appareil et du coup le look des macarons ne sera pas top), mais j'ai lu que Christophe Felder utilisait du liquide et qu'il incorpore dans ce cas là dans le sirop sucre semoule + eau, quand le mélange atteint les 117°C/118°C).

La ganache montée à la violette

25 gr de crème fleurette

75 gr de crème fleurette

3 gr de miel

50 gr de chocolat de couverture ivoire ou blanc (a 35% de beurre de cacao)

arôme de violette

avec ces quantités vous pouvez garnir une recette de coque de macarons.

La ganache au chocolat et à l'orange confite

100 gr de crème fleurette

3 gr de miel

125 gr de chocolat noir (60% de cacao)

40 gr de beurre

oranges confites

avec ces quantités vous pouvez garnir une recette de coque de macarons.

La ganache montée à la pistache

25 gr de crème fleurette

75 gr de crème fleurette

3 gr de miel

50 gr de chocolat de couverture ivoire ou blanc (à 35% de beurre de cacao)

pâte de pistache

avec ces quantités vous pouvez garnir une recette de coque de macarons.

Procédé

Les coques

Préchauffer le four à 145°C/150°C, chaleur tournante.

1 – Mettre le sucre semoule (150gr) avec l'eau dans une casserole. Porter sur le feu, en veillant à ne pas trop bouger le thermomètre ou thermo-sonde et à ne pas salir le bord de la casserole.

2 – Pendant ce temps, monter les blancs en neige. Ajouter une pincée de sel si ça vous rassure.

3 – Lorsque le fouet marque dans les blancs d'oeuf, serrer les en ajoutant en pluie fine le sucre semoule (15gr). Il faut que les blancs soit fermes mais pas trop non plus.

4 – Quand le thermomètre affiche 117/118°C (ajouter les goûtes de colorant si vous utilisez du liquide), baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur le BORD du robot, surtout pas sur le fouet !!!

Continuer à fouetter et maintenir la vitesse pendant environ 5 min, jusqu'à ce que le bol dans lequel est la préparation refroidisse.

Pendant ce temps, préparer votre poche à douille et déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque.

5 – Quand le bol est tiède/froid, ajouter une pointe de colorant (poudre ou pâte) et l'autre partie des blancs d'oeufs. Fouetter quelques dizaines de secondes, le temps que la préparation soit homogène.

6 – A partir de cette étape, soit remplacer le fouet de votre robot par la feuille, soit utiliser une maryse.

Pour l'option "feuille", ajouter le mélange sucre glace + poudre d'amande, et mélanger quelques secondes, jusqu'à ce que les poudres soient bien intégrées. Ne pas aller trop loin dans le mélanger, il ne doit pas être trop liquide non plus. S'il ne l'est pas assez, finir de macaronner à la maryse.

Pour l'option "maryse", macaronner, c'est-à-dire qu'on ramène vers soit la préparation et on la soulève. Le mélange devient brillant et former un ruban qui ne doit pas casser. Dès que c'est bon ne plus toucher.

Personnellement je fais un petit test, je prends une cuillère à café et je pose un petit peu de la préparation sur ma plaque recouverte de papier sulfurisé. Je vérifie qu'elle ne s'étale pas trop vite (dans ce cas là il n'y a rien à faire, la préparation a été trop mélangée), sinon je regarde qu'elle s'étale quand même un peu et surtout que en tapant la plaque par dessus, le macaron se lisse sur le dessus et qu'il est le même volume sur toute sa surface (si ce n'est pas le cas, il faut macaronner encore un peu).

7 – Remplir la poche à douille si vous en avez une, sinon vous pouvez en faire une en créant un trou dans un angle d'un sachant congélation (pas trop gros non plus le trou), ou avec une cuillère, et dresser en quinconce (pour faire circuler l'air entre les macarons).

8 - Enfourner pour 10 minutes environ pour des petits macarons et 15 minutes environs pour des gros et à 145°C à chaleur tournante (mais tout dépend du four).

9 – A la sortie du four, attendre 2 minutes puis les décoller du papier cuisson et les creuser légèrement en appuyant sur le milieu du dessous du macaron. Comme ça on peut mettre plus de ganache et c'est encore plus gourmand.

Attention : si les macarons ne se détachent pas du papier, il faut verser délicatement de l'eau sous la feuille de papier cuisson en veillant à ne pas mouiller les macarons.

Attendre qu'ils refroidissent pour les garnir.

La ganache montée à la violette

1 - Mettre les 25 gr de crème fleurette et le miel à chauffer dans une casserole.

2 - Faire fondre la couverture ivoire.

3 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois à la couverture ivoire fondue. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

4 - Ajouter les 75 gr de crème fleurette et l'arôme violette. Mettre au réfrigérateur 3h minimum et idéalement une nuit.

Attention : il faut que la présence de la violette soit subtile. Veillez à ne pas trop mettre d'arôme, ça serait trop écoeurant. Mais à ne pas sous-doser non plus. La quantité dépend de la qualité de l'arôme...à vous de doser et de goûter donc.

- 5 - Le lendemain ou 3h plus tard, monter la préparation en "chantilly" avec un fouet.
- 6 - Avec une poche à douille ou une cuillère à café, mettre de la ganache au centre des macarons. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.
- 7 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

La ganache chocolat-oranges confites

- 1 - Mettre les 100 gr de crème fleurette et le miel à chauffer dans une casserole.
- 2 - Faire fondre le chocolat noir.
- 3 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois au chocolat fondu. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- 4 - Ajouter le beurre (et éventuellement 1/4 de jus d'oranges). Mettre au réfrigérateur 3h minimum et idéalement une nuit.
- 5 - Le lendemain ou 3h plus tard, mettre de la ganache au centre des macarons avec une poche à douille ou une cuillère à café. Placer sur la ganache quelques petits dés d'oranges confites. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.
- 6 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

La ganache montée à la pistache

- 1 - Mettre les 25 gr de crème fleurette et le miel à chauffer dans une casserole.
- 2 - Faire fondre la couverture ivoire.
- 3 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois à la couverture ivoire fondue. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- 4 - Ajouter les 75 gr de crème fleurette et environ 2 cuillères à café bien bombées de pâte de pistaches. Mettre au réfrigérateur 3h minimum et idéalement une nuit.

Attention : la quantité de pâte de pistache dépend de la qualité du produit et de votre goût.

- 5 - Le lendemain ou 3h plus tard, monter la préparation en "chantilly" avec un fouet.
- 6 - Avec une poche à douille ou une cuillère à café, mettre de la ganache au centre des macarons. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.
- 7 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

Coup de fouet

- Remplacez la violette par de la rose, l'orange confite par du citron confit par exemple.
- On peut parsemer les coques de pistache d'un peu de poudre de pistache avant la cuisson pour les rendre plus déco !