

Macarons clémentine, vanille-fève-tonka et « Bounty »

par Cecilecooks



Réalisation : 30 minutes (pour les coques)

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

Cuisson : 10 minutes

Quantité : quarantaine de petits macarons

Pour cette recette il faut un thermomètre car il faut faire un sirop.

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 (les conserver dans des bols, des boîtes plastiques, etc.) et laisser les préparations à température ambiante pour que tout soit bien à la même température.
- Préparer le tant pour tant la veille : une fois la poudre d'amandes refroidies et torréfiées, mélanger la au sucre glace. Tamiser le mélange à l'aide d'un tamis et/ou au robot coupe. Réserver.
- 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 !

Ingrédients :

Pour **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)

Pour la ganache montée clémentine

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)

1/4 jus de clémentine

zestes de 2 clémentines

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

Pour la ganache montée vanille-fève tonka

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)

1/2 gousse de vanille + 1/2 fève de tonka

Pour la ganache "comme un Bounty"

160 gr de chocolat à 38 à 40% de cacao

200 mL de lait de coco

20 gr de beurre salé (si vous n'avez pas de beurre salé, mettre du beurre doux et une bonne pincée de sel)

Procédé :

Pour les coques : pour la recette avec la technique en détail c'est [ici](#).

Préchauffer le four à 140°C/150°C, chaleur tournante.

1 – Mettre le sucre semoule (150gr) avec l'eau dans une casserole. Porter sur le feu.

2 – En même temps, monter les blancs en neige.

3 – Lorsque le fouet marque dans les blancs d'oeuf, serrer les : ajouter le sucre(15gr) en pluie fine et augmenter progressivement la vitesse du batteur.

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). Mélanger. Ajouter 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.

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 les macarons en quinconce (pour faire circuler l'air entre les macarons) sur la plaque.

8 - Enfourner, environ (à vous de trouver le bon réglage), pour 10 minutes pour des petits macarons et 15 minutes pour des gros, à 140/150°C à chaleur tournante.

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.

10 - Réunir deux coques de la même taille ensemble. Attendre qu'ils refroidissent pour les garnir.

Pour la ganache montée clémentine

1 - Mettre les zestes très fins de clémentines (si possible obtenue à la rape microplane) dans les 25 gr de crème fleurette froide. Laisser infuser une bonne demi-heure si possible.

2 - Faire fondre la couverture ivoire au bain marie.

3 - Mélanger la crème infusée avec le miel et porter à peine à ébullition.

4 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois à la couverture ivoire fondue. Mélanger à la maryse, bien au centre du bol pour former un noyau élastique et jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

5 - Ajouter les 75 gr de crème fleurette, le 1/4 de jus de clémentine, mélanger. Mettre au réfrigérateur 2h minimum et idéalement une nuit. La crème doit être bien froide

6 - Le lendemain ou 2h plus tard, monter la préparation en "chantilly" avec un fouet.

7 - 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.

8 - Ranger les macarons sur la tranche. Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum, 24 h idéalement.

Pour la ganache montée vanille-fève tonka

1 - Mettre la gousse de vanille et la fève de tonka rapée, dans les 25 gr de crème fleurette froide. Laisser infuser une bonne demi-heure idéalement.

2 - Faire fondre la couverture ivoire.

3 - Mélanger la crème infusée avec le miel et porter à peine à ébullition.

4 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois à la couverture ivoire fondue. Mélanger à la maryse, bien au centre du bol pour former un noyau élastique et jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

5 - Ajouter les 75 gr de crème fleurette, puis mettre au réfrigérateur 2h minimum et idéalement une nuit.

6 - Le lendemain ou 2h plus tard, monter la préparation en "chantilly" avec un fouet.

7 - 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.

8 - Ranger les macarons sur la tranche. Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum, 24h idéalement.

Pour la ganache "comme un Bounty"

1 - Faire fondre le chocolat.

2 - Parallèlement, faire bouillir le lait de coco.

3 - Quand le chocolat est fondu, ajouter la en 3 fois à la couverture ivoire fondue. Mélanger à la maryse, bien au centre du bol pour former un noyau élastique et jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

4 - Filmer la ganache au contact : c'est-à-dire que le film étirable doit toucher la ganache. Cela évite que la ganache croûte.

5 - Placer au réfrigérateur au moins 2/3h.

6 - Quand la ganache a bien prise, la placer dans une poche à douille et garnir les macarons en déposant de la ganache au centre des macarons. Déposer un peu de poudre de cacao sur la ganache. Fermer délicatement le macaron avec son jumeau.

7 - Ranger les macarons sur la tranche. Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum, 24h idéalement.