

Macarons caramel au beurre salé enrobés de chocolat noir *par Cecilecooks*



Pour cette recette il faut un thermomètre pour réaliser le sirop. A défaut, il faudra suivre une recette de macarons à la 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 afin que les blancs vieillissent.
- Torrifier légèrement la poudre d'amandes pendant 10 minutes à 150°C chaleur tournante pour exalter les saveurs.
- Réaliser 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 dégustés le lendemain et plus. Il faut donc un peu de patience !

Réalisation : 30 minutes (pour les coques) + 15 minutes (pour le caramel) + 10 minutes (pour le montage) + 15 minutes (pour l'enrobage)

Repos : 3h (pour la caramel) + 24h (pour la "maturation" des macarons)

Cuisson : 10 minutes (pour le caramel) + 10 minutes (pour les coques)

Quantité : une quarantaine de petits macarons

Ingrédients

Pour les 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'œuf

15 gr de sucre semoule

150 gr de poudre d'amandes

150 gr de sucre glace

du colorant (en pâte ou poudre si possible)

Pour la crème de caramel au beurre salé

80 gr de sucre en poudre

80 gr de crème liquide 30% de MG

62 gr de beurre salé

facultatif : 1/2 gousse de vanille

Pour l'enrobage

200 gr de chocolat noir (ou chocolat au lait)

facultatif : poudre d'or alimentaire

Procédé

La crème de caramel au beurre salé

1 - Dans une casserole, chauffer le sucre à feu moyen jusqu'à l'obtention d'un caramel couleur Carambar. En parallèle, chauffer la crème dans une casserole (avec la gousse de vanille égrainée).

Attention : au moment de l'ajout de la crème, le caramel mousse et monte un peu. Prévoyez une casserole pas trop petite !

2 - Décuire le caramel : c'est-à-dire, ajouter le beurre préalablement coupé en morceaux dans la casserole de caramel et mélanger vivement sur le feu avec une spatule ou une cuillère en bois. Quand on obtient un mélange homogène, verser la crème bouillante. Bien mélanger en restant sur un feu doux pour obtenir un mélange homogène et sans morceaux.

3 - Mixer le tout au mixeur plongeant/mixeur à soupe. Verser l'ensemble dans un bol. Filmer le bol et réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Les coques

4 - Préchauffer le four à 145°C/150°C, chaleur tournante. Mettre le sucre semoule (150 gr) avec l'eau dans une casserole. Porter sur le feu, installer le thermomètre ou thermo-sonde en veillant à ne pas trop bouger par la suite et à ne pas salir le bord de la casserole.

5 - En parallèle, monter les blancs en neige. Lorsque l'on voit les traces du fouet dans les blancs d'œuf, les serrer en ajoutant en pluie fine continue le sucre semoule (15 gr). On cherche à obtenir des blancs au bec d'oiseau, c'est-à-dire des blancs qui se tiennent mais qui ne soient pas trop fermes non plus.

6 - Quand le thermomètre affiche 117/118°C, 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 du robot refroidisse/tiédise. En parallèle, préparer la poche à douille et déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque de cuisson.

Attention : si vous utilisez du colorant liquide, ajouter les goûtes de colorant quand le sirop est à la bonne température.

7 - Quand le bol du robot est tiède/froid, ajouter une pointe de colorant (poudre ou pâte) et l'autre partie des blancs d'œufs. Fouetter une dizaine de secondes, le temps que la préparation soit juste homogène.

8 - Remplacer le fouet du robot soit par la feuille, soit utiliser une maryse.

Pour l'option "*feuille*", ajouter le mélange sucre glace + poudre d'amande préalablement tamisé, et mélanger quelques secondes, jusqu'à ce que les poudres soient bien intégrées, puis finir de macaronner à la maryse.

Pour l'option "*maryse*", macaronner, c'est-à-dire qu'on part du centre de la cuve, on ramène vers soit la préparation et on la soulève. Et on continue en tournant la cuve d'un quart de tour. Le mélange devient brillant et forme un ruban quand on soulève la maryse qui ne doit pas casser. Dès que c'est bon, ne plus toucher.

Attention : personnellement je fais un petit test. Je prends une cuillère à café et je pose un petit peu de la préparation sur ma plaque de cuisson 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 vérifie que l'appareil s'étale à peine et surtout qu'en tapotant la plaque par dessous, le macaron se lisse sur le dessus et garde le même volume sur toute sa surface. Si ce n'est pas le cas, il faut macaronner encore un peu.

9 - Remplir la poche à douille et dresser des ronds de macarons en quinconce pour faire circuler l'air entre les macarons. A défaut, on utilisera une cuillère à café.

10 - Enfourner pour environ 10 minutes de cuisson (15 minutes pour des gros). Retourner éventuellement la plaque à mi-cuisson.

11 - A la sortie du four, réserver les macarons 2 minutes sur leur plaque, puis les décoller du papier cuisson et les creuser légèrement en appuyant sur le milieu du dessous du macaron (ainsi, les macarons pourront recevoir plus de garniture/ganache). Attendre qu'ils soit parfaitement refroidis pour les garnir.

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.

Le montage

12 - Placer le caramel dans une poche à douille (à défaut utiliser une cuillère à café). Mettre de la crème de caramel au centre des macarons. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.

13 - Ranger les macarons sur le côté, dans une boîte isotherme et placer au réfrigérateur sans couvercle.

L'enrobage

14 - Pendant ce temps, tempérer le chocolat noir. Préparer une plaque recouverte de papier cuisson/feuille guitare/papier silicone.

Attention : le fait de tempérer le chocolat noir, c'est-à-dire lui faire suivre une courbe de température à certains degrés, permet d'obtenir un chocolat brillant et cassant à la dégustation. A défaut, faire fondre le chocolat au bain-marie et l'utiliser quand la température sera proche des 28°C.

15 - Lorsque les macarons sont froids (que le caramel a repris un peu de tenue), les enrober individuellement de chocolat. Pour cela, déposer un macaron sur une fourchette à trempage (ou juste une fourchette), maintenir d'une main les "fesses" du macaron dans le chocolat et de l'autre main, faire couler plusieurs fois avec une cuillère à soupe du chocolat sur le dessus. Soulever le macaron et pomper en faisant un geste de bas en haut pour enlever l'excédent de chocolat. Déposer le macaron en le faisant glisser de la fourchette sur la feuille de papier cuisson/feuille guitare/tapis Silicone. Renouveler l'opération pour tous les macarons.

16 - *Facultatif* : saupoudrer les macarons de poudre d'or avant la fin de la cristallisation.

17 - Réserver les macarons environ 20 minutes au réfrigérateur pour finir la cristallisation des macarons. Les conserver dans une boîte hermétique dans un endroit frais et secs pour éviter la condensation.

Attention : les macarons sont vraiment meilleurs le lendemain et plus. Patientez donc un peu avant de les déguster.

18 - Déguster les macarons lorsqu'ils sont revenus à température ambiante !



Coup de fouet

- pour une version encore plus obscène, pourquoi ne pas rajouter quelques éclats de cacahuètes salés au coeur du macaron pour une version Snickers ?