

Macaron framboise

par Cecilecooks



Réalisation : 1h (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 30 à 60 min pour les deux disques de macaron, 30 min pour la crème pâtissière, minimum 60 min pour le macaron

Cuisson : 22 minutes pour les deux disques de macaron, 4 minutes pour la crème pâtissière

Quantité : un macaron de 20 cm de diamètre, 4 à 6 personnes

Rétro-planning :

On peut tout faire le même jour ou

J-2 ou plus : les disques de macaron

J : la crème pâtissière, la crème mousseline, le montage, la dégustation

Ingrédients :

Pour le biscuit macaron

120 gr de sucre glace

85 gr de poudre d'amande

70 gr de blancs d'oeufs

40 gr de sucre

Pour la crème pâtissière

150 gr de lait (entier)

30 gr de sucre

25 gr de jaune

7 gr de fécule de maïs

8 gr de farine

Pour la crème mousseline

200 gr de crème pâtissière

100 gr de beurre pommade

Pour le montage

250 - 300 gr de framboises

Procédé :

Le biscuit macaron

1 - Préchauffer le four à 140°C. Placer une plaque au four pour qu'elle chauffe. Découper deux feuilles de papier cuisson et dessiner deux cercles de 20 cm de diamètre

2 - Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande. Tamiser ce mélange. Monter au fouet les blancs d'oeufs en neige ferme, quand ils sont légèrement mousseux incorporer le sucre semoule en une pluie fine et en augmentant progressivement la vitesse du batteur.

3 - Incorporer à la maryse en trois fois le mélange sucre glace-amandes dans le mélange blanc d'oeufs-sucre.

Attention : macaroner un peu (mais vraiment pas beaucoup non plus) l'ensemble car on souhaite voir de beaux sillons au moment du pochage.

4 - A l'aide d'une poche à douille de diamètre 10, pocher deux spirales de 20 cm de diamètre (en commençant par le centre) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

5 - Enfourner les disques sur la plaque chaude pour 22 minutes de cuisson. Retourner la plaque à mi-cuisson.

6 - Quand les disques sont cuits, les réserver 5 minutes à température ambiante. Puis les placer dans une boîte isotherme pour 60 minutes au réfrigérateur.

Attention : Vous pouvez congeler les disques pour les utiliser ultérieurement.

La crème pâtissière

7 - Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre. Parallèlement, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la fécule de maïs et la farine, mélanger au fouet.

Attention : il ne doit pas y avoir de grumeaux !

8 - Quand le lait bout, ajouter la moitié au mélange précédent (jaune + sucre + farine + fécule de maïs) et mélanger immédiatement au fouet. Verser le tout dans le reste de la casserole de lait. Mélanger au fouet. Faire bouillir environ 3 minutes : la crème doit devenir brillante, homogène et élastique.

9 - Verser la crème pâtissière dans un plat, la filmer au contact et placer au réfrigérateur pour que la crème refroidisse.

La crème mousseline

10 - Ramollir le beurre pour obtenir une consistance pommade (comme une crème pour le corps). Travailler la crème pâtissière pour qu'elle reprenne une texture lisse et bien souple.

11 - A l'aide d'un fouet (si possible électrique) incorporer petit à petit le beurre à la crème pâtissière jusqu'à obtenir une crème qui se tient et qui est lisse et sans grain.

Le montage

12 - Pocher la moitié de la crème mousseline sur le disque du dessous du macaron. Disposer les framboises : commencer par le pourtour extérieur en serrant bien les framboises. Placer ensuite les framboises à l'intérieur, en garnissant généreusement.

13 - Recouvrir les framboises de l'autre moitié de crème mousseline et étaler la légèrement à la palette coudée. Déposer le second disque de biscuit macaron. Appuyer légèrement. Placer au réfrigérateur pour au moins une heure.

14 - Sortir le macaron 10 minutes avant la dégustation, afin que la crème se réchauffe légèrement et devienne à nouveau fondante.



Coup de fouet

- Aromatiser la crème mousseline à la pistache.
- Remplacer les framboises par des mûres ou des nectarines bien sucrées.