

Une amie à moi déguste régulièrement d'excellents macarons dans des pâtisseries parisiennes de renom : P.Hermé, Ladurée pour ne citer qu'eux!

Quand je me suis lancé dans l'aventure « macaronesque » c'était en pensant à ces grands chefs qui transformaient ces petits biscuits en véritable bijoux!

Le macaron du jour s'inspire très fortement de « L'Ispahan » de P.Hermé : un concentré de framboise, litchi et rose réuni sous une petite coque.

Comme il s'agit d'une inspiration, je ne connais pas la recette de l'original mais simplement le parfum qui la compose, alors j'ai fais à mon idée!!! Voici le résultat :une ganache litchi et framboise avec une pointe d'eau de rose, accompagnée d'un palet de gelée de framboise. Pour les coques j'ai voulu tester un mélange amande et noisette dans celles au chocolat.



### La recette pour 40 macarons:

pour les coques roses:

- 200g de sucre glace
- 130g de poudre d'amande
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre
- sel, citron
- colorant rouge (G.Detou)

pour les coques au chocolat et noisettes:

- 200g de sucre glace
- 60g de poudre d'amande
- 60g de poudre de noisette
- 10g de cacao non sucré
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre
- 1 pointe de cannelle
- sel, citron

## PREPARATION DES COQUES ROSES

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace et la poudre d'amande.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs clarifiés (c-à-d séparés du jaune depuis quelques jours) avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre et le colorant, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande. Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2<sup>nd</sup> partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de

mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).

## PREPARATION DES COQUES CHOCO-NOISETTES

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande avec la poudre de noisette pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace, la poudre de noisette et la poudre d'amande. Ajouter le cacao et la cannelle.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande/ poudre de noisette. Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2<sup>nd</sup> partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de

mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines, sucre coloré...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).

### **Recette de la ganache montée à la framboise, litchi et eau de rose:**

- 100g de chocolat blanc
- 30g de crème fraîche épaisse
- 50g de brisures de framboise
- 12g de beurre
- 3 gouttes d'arôme litchi (G.Detou)
- 3 gouttes d'eau de rose
- 40Cl de crème liquide 30%

Réaliser cette ganache montée la veille afin d'en assurer la tenue.

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au bain-marie. Mélanger.

Hors du feu, ajouter les framboises. Mélanger.

Verser l'arôme litchi ainsi que l'eau de rose. Mélanger.

Attendre le refroidissement complet puis ajouter la crème liquide.

Réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain matin, fouetter la ganache comme une crème chantilly jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme et volumineuse.

Remettre au réfrigérateur le temps de cuire les coques.

### **Recette de la gelée de framboise (à réaliser la veille):**

- 35g de fromage blanc

- 50g de framboises
- 1 càs de sucre glace
- 1 feuille de gélatine Halal (Cuistoshop)

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Mélanger le fromage blanc, les framboises et le sucre glace.

Essorer la gélatine puis la mettre dans une casserole sur un bain-marie jusqu'à ce qu'elle fonde.

Verser le jus de gélatine dans le fromage blanc à la framboise. Mélanger.

Verser cette mixture dans un cadre ou un moule carré. Réserver un réfrigérateur pendant toute une nuit.

## MONTAGE DES MACARONS

Remplir une poche à douille de ganache montée et en déposer une petite quantité sur une coque.

Tailler un petit bout de gelée de framboise et le poser sur la ganache. Recouvrir avec une autre noisette de ganache.

Fermer le macaron en posant une deuxième coque.

**Astuces:** *voici quelques recommandations:*

- *ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...*
- *si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)*
- *si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)*
- *si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!*
- *veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.*
- *Utilisez des blancs mis à température ambiante*
- *n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.*
- *Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.*
- *Si vous êtes patient, dégustez les macarons 1 à 2 jours après leurs fabrications, ils sont meilleurs.*

- *ATTENTION : avec ces proportions j'ai obtenu un grand bol de ganache montée!!! j'ai utilisé le surplus pour un gâteau que je vous présenterai bientôt...*