

LES MACARONS VANILLE ET CARMEL



LES INGRÉDIENTS

- 2 x 50 g de blancs d'œufs
- 5 + 150 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 50 g d'eau

RECETTE

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Torréfiez les 150 g de poudre d'amandes 10mn à 150°C.
3. Mixez les 150 g sucre glace et la poudre d'amandes.
4. Dans une casserole montez les 150 g sucre et les 50 g d'eau à 118°C.
Ne mélangez pas le sirop, laissez simplement la sonde mesurer la température.
5. Lorsque le sirop atteint les 80-90°C montez la première moitié (50 g) des blancs en neige en les serrant avec 5g de sucre dès qu'ils mousent.
6. Quand le sirop est à 118°C, diminuez la force du fouet et versez délicatement le sirop contre la paroi du bol pour éviter les projections.
7. Mélangez au fouet pour descendre la température de la préparation puis ajoutez le colorant et la deuxième partie (50 g) des blancs d'œufs.
8. Changez le fouet du robot par la feuille et ajoutez le mélange amande-sucre glace. Mélangez une bonne minute pour obtenir un mélange lisse qui forme le ruban. Terminez le macaronnage à la Maryse.
9. Dressez sur du papier sulfurisé avec une douille d'environ 8 mm.
Cuisez 12-15 mn en fonction du four.

GANACHE TUEUSE Caramel Beurre Salé

LES INGRÉDIENTS

- 70 g de sucre
- 140 g de crème liquide
- 80 g de chocolat blanc
- 30 g de beurre salé

RECETTE

1. Hachez les 80 g chocolat blanc et coupez les 30 g de beurre en morceaux.
2. Dans une casserole mettre les 70 g de sucre et 2 cuillères d'eau.
Cuire sans remuer jusqu'à une coloration ambrée uniforme.
3. Faites chauffer les 140 g de crème liquide et ajoutez-la au caramel quand la coloration est d'une belle couleur. Attention aux projections.
Laissez bouillonner puis versez sur le chocolat haché.
4. Mélangez le tout pour faire fondre puis laissez tiédir et ajoutez le beurre en morceaux.

GANACHE SIMPLISSIME À LA VANILLE

LES INGRÉDIENTS

- 50 g de crème liquide
- 1 cuill à café de miel
- ½ cuill à café de vanille en poudre
- 80 g de chocolat blanc
- 85 g de crème liquide bien froide

RECETTE

1. Dans une casserole, mélangez les 50 g de crème liquide, la cuill à café de miel et demi de vanille. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez infuser 15mn hors du feu.
2. Faites chauffer à nouveau la crème et versez-la en une fois sur les 80 g de chocolat blanc haché. Couvrez et laissez fondre 2mn avant de mélanger. Ajoutez les 85 g de crème bien froide et mélangez délicatement.
Couvrez de film alimentaire et placez au frais.
3. Réalisez l'appareil à macarons et faites cuire vos coques. Une fois refroidies, fouettez la ganache au fouet comme une chantilly et garnissez les coques à l'aide d'une poche à douille.