

🐾 LES MACARONS DE BAMBICHON 🐾

Macarons à la barbe à papa

Coques de Macarons

- ▶ 2 fois 50 g de blancs d'œufs,
 - ▶ 25 + 150 g de sucre en poudre,
 - ▶ 150 g de poudre d'amandes,
 - ▶ 150 g de sucre glace
 - ▶ 5 cl (ou 50 g) d'eau
 - ▶ Colorant rose
1. Chauffez votre four à 150°.
 2. Passez rapidement au robot équipé du couteau la poudre d'amande et le sucre glace. Tamisez ensuite ces poudres. Réservez.
 3. Préparez un sirop avec 150 g de sucre en poudre et 5 cl d'eau. Cuire ce sirop à 118°, sans remuer.
 4. Pendant ce temps, montez 50 g de blancs d'œufs dans le bol du robot équipé du fouet. Quand les blancs commencent à mousser, versez un tiers des 25 g de sucre et augmentez un peu la vitesse du robot. Rajoutez un 2^{ème} tiers en augmentant encore légèrement la vitesse. Laissez tourner quelques minutes et faites de même pour le tiers restant. Les blancs vont former un bec d'oiseau.
 5. Versez le sirop à 118° en mince filet sur ces blancs, à vitesse moyenne, et laissez tourner le robot jusqu'à ce que les blancs atteignent une température d'environ 40° (environ 10 min).
 6. Ajoutez alors le colorant et les 50 g de blancs d'œufs restant. Mélangez quelques instants.
 7. Remplacez le fouet du robot par la feuille (ou fouet plat). Ajoutez les poudres d'un coup et macaronnez à vitesse minima pendant 2 min. environ pour obtenir le ruban et un appareil bien brillant.
 8. Remplissez une poche munie d'une douille lisse de 8 mm et dresser vos coques en quinconce sur une plaque idéalement alvéolée, recouverte d'une feuille de papier siliconé ou bien sur une toile Silpat.
 9. Laissez croûter vos coques environ 30 min. Le croûtage peut prendre plus de temps (selon dépend de plusieurs facteurs, notamment du temps). Vos coques sont prêtes à être enfournées lorsqu'au bout de ce laps temps d'environ 30 min. leur surface est devenue sèche au toucher. Vous pouvez avant le croûtage, décorer vos coques de sucre rose... (elles seront plus jolies).
 10. Enfournez vos coques pendant 13 à 15 min. Le temps de cuisson dépend de votre four. Lorsqu'elles sont cuites, vos coques doivent se détacher de la feuille et ne pas être molles. Si tout s'est bien passé, durant la cuisson, vous avez vu se former une jolie collerette à leur base.
 11. Lorsque vos coques sont cuites, sortez-les du four et laissez-les refroidir quelques instants, mais pas trop car quand elles sont encore chaudes, décollez-les doucement de leur feuille et enfoncez légèrement votre pouce au centre, cela pour mettre plus de garniture. Une fois vos coques froides, cette opération sera devenue impossible car elles auront durci.
 12. Lorsqu'elles sont complètement froide, garnissez-la moitié des coques avec votre ganache et formez vos macarons avec l'autre moitié des coques. Entreposez-les 24 h au réfrigérateur, dans un récipient non ouvert.
 13. Au bout de 24 h, vous pourrez entreposer vos macarons sur la tranche dans un récipient fermé.

Ganache montée à la Barbe à papa à préparer la veille

- ▶ 6 à 8 carambars à la Barbe à Papa (+ éventuellement quelques gouttes d'arôme Barbe à Papa)
- ▶ 50 g + 75 g de crème liquide,
- ▶ 50 g de chocolat blanc (Opalys Valrhona ou Blanc Satin Barry)

Faites fondre le chocolat blanc au main-marie.

Faites fondre les carambars avec 50 g de crème fleurette.

Versez cette crème chaude aux carambars sur le chocolat blanc, en 3 fois, afin de réaliser une émulsion.

Ajoutez ensuite les 75 g de crème froide. Lissez bien et mettez au réfrigérateur toute une nuit.

Montez ensuite votre préparation comme une chantilly.

Remplissez une poche à douille de cette ganache à la Barbe à Papa et remplissez vos coques refroidies.

Entreposez 24 à 48 h au réfrigérateur avant de déguster.