

LES MACARONS DE BAMBICHON

Macarons chocolat noir framboisè

Coques de Macarons rose framboise

- 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 framboise

ou bien

Coques de Macarons au chocolat

- 2 fois 50 g de blancs d'œufs,
- 25 + 150 g de sucre en poudre,
- 140 g de poudre d'amandes,
- 140 g de sucre glace
- 15 g de cacao non sucré
- 5 cl (ou 50 g) d'eau
- Colorant rouge

Pour les coques couleur rose framboise

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, verser 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.
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 simple au chocolat noir et à la pulpe de framboises

- 200 g de chocolat noir (Valrhona Manjari à 66 %)
- 120 g de pulpe de framboises,
- 100 g de crème liquide entière.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse. Ajoutez la pulpe de framboises. Laissez cristalliser à température ambiante.

Remplissez une poche à douille de cette ganache à la pulpe de framboises et remplissez vos coques refroidies.

Pour les coques couleur chocolat noir

Vous suivez la même recette que ci-dessus, en utilisant les proportions indiquées pour les coques au chocolat. Vous passerez au robot équipé du couteau la poudre de cacao avec le sucre glace et la poudre d'amandes.

Au point n° 6, vous ajouterez une pointe de colorant rouge.

Le reste de la recette se déroule de la même manière.