

🐾 LES MACARONS DE BAMBICHON 🐾



Macarons Marocains



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 rouge et brun (pour obtenir un ton brique)
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

- ▶ 100 g de poudre de noisettes,
- ▶ 100 g de poudre d'amandes,
- ▶ 1 c. à café de cannelle en poudre (ou 2 à 3 gouttes d'Huile Essentielle de Cannelle)
- ▶ 2 c. à soupe de miel,
- ▶ 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger,
- ▶ 60 g de chocolat blanc (Opalys Valrhona ou Blanc Satin Barry)
- ▶ 20 cl de crème liquide,
- ▶ 50 g d'amandes entières,
- ▶ 50 g de sucre,
- ▶ ½ gousse de vanille grattée,
- ▶ Eau.

Tout d'abord, on s'occupe des amandes.

Faites-les torrifier en les mettant au four à 160° pendant 10 min. Conserver au chaud.

Dans une casserole, mettre à chauffer le sucre, la vanille grattée et un peu d'eau. Lorsque le sirop arrive à 118°, ajoutez les amandes. Mélanger. Le mélange va devenir peu à peu sableux, c'est normal. Continuez à mélanger sans arrêt. Otez la gousse de vanille et laissez caraméliser les amandes. Une fois que les amandes sont entièrement enrobées de caramel, versez votre mélange sur une feuille de papier siliconé et à l'aide de 2 fourchettes (pas les doigts oh mon Dieu !!!) séparez vite chaque amande avant que le caramel ne les fige toutes ensemble. Réservez.

Garniture

Mélangez les poudres d'amandes, de noisettes et la cannelle ensemble.

Ajoutez ensuite le miel, l'eau de fleur d'oranger et le chocolat blanc fondu au bain-marie. Vous allez obtenir une pâte assez compacte.

Mettez cette pâte au robot équipé du couteau. Faites tourner à moyenne vitesse et ajoutez peu à peu la crème liquide. Le mélange va devenir beaucoup plus souple et bien lisse.

Goûtez et si vous le souhaitez rajouter quelques pincées de cannelle, mais attention, pas trop.

Réservez cette garniture à température ambiante.

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

Avant de fermer vos macarons, ajoutez une amande caramélisée au centre, nichée dans la garniture. Fermez avec les coques de macarons.

Ce Macaron Marocain sera encore plus beau si vous le décorez avec un peu de poudre d'or.... Il rappellera encore plus les saveurs de ce beau pays.