

# 🐾 LES MACARONS DE BAMBICHON 🐾

## Macarons Vanille Framboise

### Etapes de la recette :

**Jour 1 :** vous préparez la gelée de framboise et la ganache à la vanille.

**Jour 2 :** vous faites vos macarons.

### Gelée de framboise

Faites chauffer la pulpe de framboise jusqu'à ébullition. Ajoutez l'agar-agar. Bien mélanger.

Versez la pulpe de framboise dans un récipient plat sur une épaisseur de 2 à 3 mm. Placez au réfrigérateur.

Une fois que la pulpe est prise, découpez des petits disques (un peu plus petits que vos coques de macarons) et disposez un disque sur chaque demi-coque de macaron.

### Ganache à la vanille

- ▶ 60 g de chocolat blanc (Opalys Valrhona ou Blanc Satin Barry)
- ▶ 30 g + 90 g de crème liquide,
- ▶ 6 g de miel neutre (acacia),
- ▶ 1 gousse de vanille

Fendez la gousse de vanille en deux et faites-les infuser une nuit entière dans 90 g de crème liquide froide.

Le lendemain, grattez les gousses de vanille pour les débarrasser de leurs graines. Remettez ces graines dans la crème froide.

Chauffez 30 g de crème fleurette avec le miel.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et réalisez une ganache en versant la crème chaude en 3 fois : versez une première fois la crème chaude et mélangez bien. Versez encore un peu de crème chaude et continuez de mélanger. Le mélange va vous paraître instable, peut-être même grumelleux mais continuez à tourner. Le mélange va devenir brillant et élastique, comme une mayonnaise.

Versez ce qu'il reste de crème chaude et bien mélanger.

Ajoutez alors les 90 g de crème fleurette froide parfumée à la vanille.

Laissez cristalliser une nuit (ou minimum 3 h) au réfrigérateur.

Remplissez une poche à douille de cette ganache et déposez une noix de ganache à la vanille sur vos disques de framboise.

Refermez vos macarons et placez-les au frais 24 à 48 h avant de déguster.

### Coques de Macarons

- ▶ 50 g + 60 g de blancs d'œufs,
- ▶ 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 blanc.

### Gelée de framboise

- ▶ 200 ml de pulpe de framboises
- ▶ 2 g d'agar-agar
- ▶ Un peu de sucre (facultatif)

1. Chauffez votre four à 140°.
2. Passez la poudre d'amande et le sucre glace au robot équipé du couteau, ceci pour affiner les poudres. Tamisez-les et réservez.
3. Préparez un sirop avec 150 g de sucre en poudre et 5 cl d'eau. Lorsque la température a atteint 95/100°, commencez à battre 50 g de blancs en neige dans le grand bol du robot équipé du fouet.
4. Lorsque le sirop a atteint la température de 118° versez-le en mince filet sur les blancs, incorporez le colorant et laissez tourner le robot jusqu'à ce que les blancs atteignent une température d'environ 40°.
5. Enlever le fouet du robot et remplacez-le par la feuille (ou fouet plat).
6. Versez les 60 g de blancs d'œufs restant et les poudres tamisées.
7. Faites tourner votre robot à la plus petite vitesse pendant 2 à 3 min. pour obtenir un appareil lisse, brillant et qui fait le ruban.
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 siliciné ou bien sur une toile Silpat.
9. 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.
10. Lorsque vos coques sont cuites, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque. Décollez-les ensuite doucement de leur feuille.
11. 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.
12. Au bout de 24 h, vous pourrez entreposer vos macarons sur la tranche dans un récipient fermé.