



Les macarons aux M&m's

Recette pour 150 mini-macarons. Préparation : 60 min. Repos : 20 min. Cuisson : 18 min.

Ingrédients

Blancs d'œufs : 6
Sucre glace : 440 g
Poudre d'amandes : 250 g
Sucre en poudre : 60 g
Colorants alimentaires : vert, jaune, bleu, orange et rouge

Cacahuètes à coques : 400 g
Chocolat au lait : 200 g
Beurre : 40 g
Crème liquide : 40

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
une balance ménagère
papier sulfurisé
3/6 jattes
3/6 poches à douille lisse
3/6 cornes/spatules en plastique



Réalisation > les coques de 6 couleurs

Pour cette recette, il vous faudra isoler chaque blanc d'œuf !

1. soit vous prenez ces proportions pour préparer les 6 coloris ensemble et vous devrez avoir isolé les blancs en 6 jattes différentes afin que chacune reçoive son colorant.

2. soit vous procédez en 2 fois avec la moitié des proportions et ne faites que 3 coloris à la fois, un coloris par blanc d'œuf (personnellement, c'est ce que j'ai fait, ainsi je travaillais avec mes proportions habituelles, en 2 fois, même sur 2 jours différents)

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

2. Monter chaque blanc en neige ferme dans une jatte séparée en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste des 10 g de sucre en poudre nécessaire et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite une pointe de couteau du colorant voulu dans le blanc ferme ou le cacao amer pour les coques marron, et bien mélanger pour une couleur homogène.

- il vous faut des blancs d'œufs déjà séparés de leurs jaunes depuis la veille, et à température ambiante, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -

3. Saupoudrer peu à peu 115 g de poudre bien tamisée dans chaque blanc, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

5. Dresser des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.

- vous pouvez utiliser mon modèle de gabarit de la taille la plus petite, c'est l'idéal pour réaliser des macarons tout petits et ronds comme des m&m's !-

- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -

6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de macarons à température ambiante sur la plaque -

7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfournier pour 18 minutes à 135°C. (20 à 23 minutes pour des macarons plus gros)

- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -
- cette cuisson douce permet aux macarons de garder leurs belles couleurs vives ! -

Réalisation > la ganache au chocolat et aux cacahuètes

8. Décoquiller et émonder les cacahuètes à coques, et les mixer le plus finement possible.

9. Faire fondre à feu doux (ou au micro-ondes) le chocolat cassé en morceaux, le beurre et le lait. Bien mélanger et lisser. Ajouter la poudre de cacahuètes et laisser refroidir.

Montage

10. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -

11. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache aux cacahuètes adoucie à température ambiante.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com