



Les macarons Noël au chocolat blanc

Recette pour 18 macarons bonshommes. Préparation : 15 min. Repos : 20 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3
Sucre glace : 200 g
Poudre d'amandes : 125 g
Sucre en poudre : 30 g
Colorant alimentaire : blanc

Chocolat blanc ivoire : 200 g
Beurre : 40 g
Crème épaisse : 60 g

Pâte d'amande : 200 g
Colorants alimentaires : orange et noir
Chocolat noir de couverture : 30 g

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
papier sulfurisé
une poche à douille large et lisse
une corne/spatule en plastique
feuilles guitare / rhodoïd
tubes pour dessin alimentaire



Réalisation > les macarons

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 les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste 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 de colorant blanc dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.

- il vous faut des blancs d'oeufs 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 la poudre bien tamisée dans les blancs, 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 3 cm (les têtes) collés à des dômes de 5 cm (les corps) à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.

- 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 -
- les petits dômes vont s'étaler un petit peu pendant la période de repos et se toucher -
- vous avez la possibilité de dresser directement vos bonshommes de neige en montant un rond de 3 cm collé à un rond de 5 cm, ou bien en remplissant une plaque de ronds de 3 cm et une autre de ronds de 5 cm -

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. Enfourner pour 20 minutes à 130°C. (23 à 27 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 leur belle couleur blanche -*

Réalisation > la ganache au chocolat blanc et les détails

8. Faire fondre à feu doux (ou au micro-ondes) le chocolat blanc cassé en morceaux avec la crème et le beurre. Bien mélanger et lisser. Laisser refroidir.

9. Faire fondre à part le chocolat noir.

10. Préparer un peu de pâte d'amande colorée en orange et en noir. Former des petits boudins pointus qui seront les nez, des boudins fins aplatis qui formeront les écharpes et des boudins épais écrasés noirs qui seront les chapeaux.

11. Remplir le tube-stylo de chocolat noir et dessiner sur les feuilles de rhodoïd des bras en forme de branches. Mettre au frais.

- les dessins doivent être fins mais en même temps il faut penser à ce qu'ils ne se cassent pas après réfrigération et démoulage -

Montage

12. 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 -
- attention : si vous avez fait cuire comme moi des coques composées d'un petit rond collé à un grand, veillez à ne pas les décoller trop brusquement sous peine de voir les coques se casser au niveau du cou des bonhommes de neige ! -*

13. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache au chocolat blanc, en insérant entre elles un bras en chocolat de chaque côté.

14. Après complet refroidissement, décorer les visages et le corps avec de petits dessins noirs (yeux, bouche, boutons) tracés au stylo de chocolat noir. Et mettre en place les accessoires de pâte d'amande, sur fond de sucre glace.

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