

MACARON ROSE FRAMBOISE

○ Ingrédients :

- 250 g de poudre d'amande blanche
- 250 g de sucre glace
- 6 blancs d'œufs
- 225 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- confiture de framboise (si possible faite maison)
- quelques gouttes d'arôme naturel de rose

○ Préparation :

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande. Si votre poudre d'amande est grossière vous pouvez la passer au mixeur avec votre sucre glace.

Intégrez 3 blancs d'œufs à votre tant pour tant. Malaxez à la main ou mélangez à l'aide d'une maryse. Ajoutez le colorant si nécessaire.

Montez vos blancs restants en neige, à vitesse moyenne, avec la pincée de sel. Faites cuire le sucre avec 7.5 cl d'eau dans une casserole, jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 118°C. Versez le sirop de sucre sur les blancs et continuez à battre. Vous obtenez alors une meringue italienne.

Quand la meringue est tiède incorporez là en 3 fois au premier mélange.

Voici l'étape du macaronnage, vous devez donc mélanger l'appareil énergiquement à l'aide d'une corne ou d'une maryse afin d'éliminer le surplus d'air contenu dans votre pâte.

Cette étape est terminée quand votre pâte est lisse, brillante et qu'elle fait « le ruban ».

Garnissez une poche à douille et formez vos macarons sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur un Silpat.

Laissez-les sécher à température ambiante une vingtaine de minutes, ce qui vous donnera des macarons plus lisses et plus brillants.

Enfournez pour 8 minutes à 160°C.

Préparez votre garniture en mélangeant dans un bol de la confiture de framboise, faite maison elle n'en sera que meilleure, et quelques gouttes d'arôme de rose.

Attention avec l'arôme de rose il peut vite prendre le pas sur la framboise et devenir trop fort.

Je ne conseille donc aucune dose précise car c'est au goût de chacun. Commencez par ajouter une ou deux gouttes et goûtez. Répétez l'opération jusqu'à ce que le parfum vous convienne.

Garnissez une coque de macaron de ce mélange et refermez-le avec une autre...

Laissez-les prendre au froid pour que la coque s'imprègne du parfum.

L'avantage de garnir avec de la confiture est que le macaron se garde plus longtemps qu'avec de la crème au beurre. Cependant elle apporte de l'humidité à vos coques et donc elles risquent de ramollir plus vite...

o

PATISSERIE MEMENTO