

MACARON CHOCOLAT ORANGE

- 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
- 250 g de chocolat noir
- 25 cl de crème liquide entière
- le zeste d'une orange

Préchauffez votre four à 160°C.

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande. Si la 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.
Ajoutez le colorant si nécessaire.

Faites cuire le sucre avec 7,5 cl d'eau dans une casserole, jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 118°C. Quand votre sirop atteint la température de 110°C, montez vos blancs restants en neige, à vitesse moyenne, avec la pincée de sel. Versez le sirop de sucre sur les blancs et continuez à battre. Vous obtenez alors une meringue italienne.

Quand la meringue est tiède incorporez-la 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 de se débarrasser du 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 sur une plaque vos macarons.

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. Attention, le temps de cuisson peut varier d'un four à un autre. Personnellement avec le mien 6 minutes sont suffisantes.

Préparez ensuite la ganache.

Utilisez du chocolat en pistoles ou à défaut cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le dans un saladier.

Pendant ce temps faites chauffer votre crème, avec les zestes.

Quand votre crème est chaude, filtrez-la et versez-la sur votre chocolat et fouettez le mélange en cercles.

Quand le chocolat est totalement fondu continuez à fouetter en élargissant les cercles, pour lisser le mélange.

Pour donner plus de corps à la ganache et la lisser j'utilise un mixeur plongeant avant de la réserver au frigo.

Quand votre ganache est refroidie, garnissez vos macarons.

Mettez-les au frigo et si vous arrivez à attendre 24 heures pour les manger, ils seront encore meilleurs. Ces macarons se gardent quelques jours seulement au frigo.

PATISSERIE.NEWS