

MACARONS DULCEY

Biscuit macaron

- 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

Ganache montée

- 100 g de chocolat Dulcey
- 20 cl de crème liquide entière

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.

Dans une casserole faites bouillir la crème, et versez-la sur le chocolat préalablement haché dans un saladier.

Fouettez manuellement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Puis mixez-la l'aide d'un mixeur plongeant.

Laissez-la refroidir au moins une heure au frigo.

Quand votre ganache est bien froide, montez-la comme une chantilly au robot ou au batteur.

A l'aide d'une poche à douille garnissez vos macarons et réservez au frais pendant 24 heures.