

# MACARONS CHOCOLAT GIANDUJA

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de chocolat au lait
- 1 cuillère à soupe de pâte de Gianduja
- 

Pour la confection des coques on reprend donc la recette de base des macarons que vous trouverez sur le blog. On opte pour un colorant alimentaire en poudre ou en gel de couleur brune. Pochez les macarons sur un silpat ou sur une feuille de papier cuisson et disposez sur la moitié des coques grossièrement des brisures de crêpes dentelles. Vous les trouverez facilement en grandes surfaces, sous forme entière que vous pourrez concasser vous-même ou déjà sous forme de brisures.

Pour la ganache c'est très simple: hachez le chocolat au lait et réservez-le dans un saladier. Dans une casserole faites chauffer la crème et ajoutez la pâte de gianduja. Quand le mélange est bien homogène et commence à bouillir, versez le tout sur votre chocolat. A l'aide d'un fouet mélangez énergiquement jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

A l'aide d'un mixeur plongeant émulsionnez pendant quelques instants ce mélange crème chocolat.

Réservez au frais pendant 2 heures.

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

Garnissez une poche à douille et venez remplir les coques de macarons.

Utilisez les coques recouvertes de crêpes dentelles pour refermer les macarons.

Conservez vos macarons au frais pendant 24 heures avant de les déguster.

PATISSERIE.NEWS