

Macarons géants praliné



Il y a quelques temps une collègue de travail qui est vraiment adorable m'avait demandé de lui faire un énorme macaron comme elle pouvait en manger quand elle était plus jeune, évidemment elle plaisantait mais je me suis dit qu'au final ça lui ferait vraiment plaisir et je l'adore tellement (oui je suis très proche de mes collègues ^^) que je lui ai fait ce macaron. Je peux vous dire qu'elle était hyyyper contente quand, à 5H du mat' je lui ai ramené dans une boîte son macaron ;). Pour la garniture j'ai opté pour praliné et j'ai fait façon Paris-Brest donc une crème au beurre mélangée à une crème pâtissière.

Pour 3 géants macarons

Ingédients:

200g de pralinoise

Pour les coques vieux rose:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

1 pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre rouge framboise

1 pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre brun chocolat

Pour la crème au beurre:

100g de beurre à température ambiante

60g de sucre

2 jaunes d'oeufs

Pour la crème pâtissière:

50g de sucre

25cl de crème entière

2 jaunes d'oeufs

1c. à soupe de Maïzena

Pour le décor:

Pralin

Sucre glace

Préparation:

Préparez la crème pâtissière:

Dans une casserole, portez à ébullition la crème entière.

Dans un saladier, fouettez rapidement les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la Maïzena et mélangez de nouveau.

Versez la crème chaude sur les œufs tout en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et tout en mélangeant, laissez la préparation s'épaissir sur feu moyen-doux.

Versez dans un saladier et entreposez au frais.

Préparez la crème au beurre:

Coupez le beurre en morceaux. Versez le sucre dans une casserole, ajoutez 2c. à soupe d'eau et faites chauffer à feu doux.

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier.

Lorsque le sucre atteint la température de 105°C, ôtez la casserole du feu et versez-le en filet sur les jaunes d'œufs, sans cesser de battre. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange revienne à température ambiante.

Ajoutez le beurre progressivement sans cesser de mélanger au fouet afin de bien l'incorporer à la crème. Entreposez au frais.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'œufs et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, puis tamisez l'ensemble.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousses bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Ajoutez les colorants alimentaires et fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporer les colorants.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace dans les blancs en neige.

Amalgamez le mélange avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des grands disques de pâte; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte.

Parsemez sur la moitié des coques du pralin.

Laissez "croûter" 30min à l'air libre. Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 17-18min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décoller de la plaque. Laissez-les complètement refroidir.

Préparez le montage:

Faites fondre la pralinoise au four à micro-ondes en veillant à ce qu'elle ne brûle. Lissez avec une spatule et laissez refroidir.

Mélangez la crème au beurre avec la crème pâtissière. Ajoutez la pralinoise fondue et mélangez de nouveau.

Versez la crème dans une poche à douille cannelé et garnissez-en la moitié des coques de macarons. Fermez avec le reste des coques.

Saupoudrez de sucre glace et entreposez les macarons au moins 1H au réfrigérateur avant de servir.