Macarons au chocolat caramel

Et me revoilà avec mes macarons ! Nouvelles couleurs, nouveau goût mais toujours totalement irrésistible ! Depuis que j'ai trouvé LA recette et mes colorants alimentaires en poudre, je n'arrête pas, j'adoore faire des macarons et ma famille adore que j'en fasse pour les déguster ! Enfin bref, voilà de nouveaux macarons vraiment très gourmands qui plairont aux grands comme aux petits !

Pour une vingtaine de macarons

Ingrédients:

Pour les coques:

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 colorant alimentaire en poudre jaune

1 pointe de colorant alimentaire en poudre marron caramel

Pour la ganache au chocolat caramel:

100g de chocolat au caramel Nestlé Dessert®

30cl de crème liquide entière

Pour le décor:

Cacao en poudre

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat caramel:

Portez à ébullition la crème liquide et versez-la en 3 fois sur le chocolat au caramel haché, lissez de sorte à rendre la préparation bien homogène.

Entreposez au réfrigérateur pour au minimum 4H.

Préparez les coques:

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

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de vos macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de chacun d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, puis tamisez l'ensemble. Pesez le mélange et divisez-le en deux.

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 mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Pesez les blancs en neige et divisez-les en deux. Dans un premier saladier avec les blancs en neige, ajoutez une pointe de colorant alimentaire en poudre jaune puis dans un second saladier avec le restant de blancs en neige ajoutez la pointe de colorant alimentaire en poudre marron caramel. Fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporez les colorants.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace dans chacun des saladiers.

Amalgamez les deux mélanges 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 jaune dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit choisi; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaitre les petites pointes de pâte. Saupoudrez de cacao en poudre.

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

Puis versez le mélange marron caramel dans une poche munie d'une douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit. Mettez quelques grains de sucre rose sur les coques. Laissez "croûter" 30min à l'air libre.

Enfournez les macarons jaune et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (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 décollez de la plaque.

Enfournez ensuite les macarons marron caramel et laissez-les cuire de la même façon pendant 14min.

Déposez une noisette de ganache au caramel à l'aide d'une cuillère (si elle n'est pas entièrement prise ce n'est pas grave, elle va se figer après) sur les coques marron caramel et recouvrez-les des coques jaune.

Entreposez les macarons au moins 1H au réfrigérateur avant de les servir.