

Macarons au chocolat noir Carambar®



Nouvelle création pour aujourd'hui: des macarons ! Vous connaissez désormais sans doute le nouveau chocolat noir au Carambar® de la marque Poulain®. Eh bien j'ai décidé de l'intégrer à de jolis macarons ! Ces macarons sont vraiment très gourmands, très régressifs....on retombe en enfance en croquant dans ces macarons fondants et moelleux.

Pour environ 24 macarons moyens

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

2 pointes de colorant alimentaire en poudre jaune citron

Pour la ganache au chocolat noir Carambar®:

140g de chocolat noir Carambar® Poulain

200g de crème liquide entière

Pour le décor:

1 pointe de colorant alimentaire en poudre rouge

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat noir Carambar®:

Hachez grossièrement le chocolat noir Carambar® et mettez-le dans un bol.

Portez à ébullition la crème liquide et versez-la sur le chocolat, attendez quelques instants de sorte à ce qu'il fonde puis lissez de sorte à rendre la préparation bien homogène.

Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs 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 petits 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.

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 le colorant alimentaire en poudre jaune citron et fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporer le colorant.

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 petits disques de pâte de la taille du gabarit; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte.

Versez le colorant alimentaire en poudre rouge dans un petit bol et saupoudrez les coques avec ce dernier.

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 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 décoller de la plaque.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons puis à l'aide d'une cuillère à café déposez une noisette de ganache au chocolat noir Carambar® sur les coques de macarons enfoncées et recouvrez-les du reste des coques.

Entreposez les macarons au moins 30min au réfrigérateur avant de les servir.