

Macaron Tagada®



Ma soeur est une grande fane des tagada, alors pour lui faire plaisir je lui ai fait des macarons à ses bonbons préférés, ils sont très gourmands, elle les a vraiment adoré, et c'était pour moi un réel plaisir de les faire !

Pour environ 20 macarons moyen

Ingrédients:

3 blancs d'oeuf (ou 90g de blancs d'oeuf, prenez soin que les blancs d'oeuf fassent bien 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g de poudre d'amandes

5 gouttes de colorant alimentaire rouge

Pour la ganache:

60g de fraises Tagada®

60g de chocolat blanc

12cl de crème liquide entière

Préparation:

Préparez la ganache:

Portez à ébullition la crème liquide; ajoutez les fraises Tagada® et le chocolat blanc coupés en petit morceaux, baissez le feu et faites-les fondre; laissez refroidir à température ambiante le temps de faire les macarons.

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 et le colorant alimentaire, vous obtenez une poudre toute rose, puis tamisez l'ensemble. Vous pouvez réaliser cette opération la veille.

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.

Ajoutez alors en trois fois le mélange poudre rose aux blancs en neige.

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 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 disparaître les petites pointes de pâte et laissez reposer ou croûter pendant au moins 30min, préchauffez le four 140°C (th.4-5).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 16min (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.

Enfoncez avec le doigt la partie intérieure de la moitié des coques avant de les garnir afin que la ganache reste bien dans la coque. Recouvrez des autres coques et laissez reposer au frais pendant au 4H avant de déguster.