

Macarons à la framboise



Cela faisait plusieurs temps que ma tante me réclamait des macarons à la framboise, mais je dois avouer que j'attendais la bonne occasion et le temps pour les faire et l'occasion s'est présenté le jour de son anniversaire ! Quand ma mère lui a emmené la boîte je peux vous dire qu'elle était contente, elle les a même mis sur facebook ! Ces macarons étaient vraiment délicieux et bien gourmand ! Pour ces macarons, j'ai fait de sorte de coques, des coques rose framboise et des coques rose fraise.

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 rouge framboise

1 pointe de colorant alimentaire en poudre rouge fraise

Pour la ganache à la framboise:

80g de chocolat blanc

80g de coulis de framboise (en surgelé j'ai pris)

Pour le décor:

Sucre rose

Préparation:

Préparez la ganache à la framboise:

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, lissez.

Versez le coulis de framboise dans un saladier puis le chocolat blanc fondu et mélangez bien jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Laissez au moins 4H au réfrigérateur.

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 rouge framboise puis dans un second saladier avec le restant de blancs en neige ajoutez la pointe de colorant alimentaire en poudre rouge frais. 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 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 rose framboise 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.

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

Puis versez le mélange rose fraise 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 rose framboise 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.

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

Déposez une noisette de ganache à la framboise (si elle n'est pas entièrement prise ce n'est pas grave, elle va se figer après) sur les coques rose framboise et recouvrez-les des coques rose fraise.

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