

Macarons Chocolat-Café



Pour aujourd'hui, ce sera de magnifiques macarons (sans me vanter ils sont vraiment beaux) au chocolat et une irrésistible ganache au café. Ils n'ont pas fait long feu je peux vous le dire, je dirais....1 jour ! Oui oui 1 jour ! Mais ils étaient tellement bons. Le chocolat avec le café fait un malheur !

Pour environ 20 moyens macarons

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

3c. à soupe de chocolat en poudre (j'ai pris du chocolat en poudre à 100% de cacao, VanHouten®)

Pour la ganache:

150g de chocolat au café Nestlé Dessert®

5cl de crème liquide

Préparation:

Préparez la ganache:

Faites chauffer la crème liquide; versez-la en trois fois sur le chocolat coupé en petit morceaux, remuez et lissez; réservez au réfrigérateur au moins 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 et le chocolat en poudre, 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 d'amandes-chocolat et de sucre glace 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 décoller et de les garnir.

Fouettez la ganache à l'aide d'un batteur électrique, remplissez une poche à douille cannelé et garnissez la moitié des coques avec la ganache.

Recouvrez des autres coques et laissez reposer au frais pendant au moins 30min.