

Macarons chocolat-cannelle



Aujourd'hui c'est la journée du macaron ! Ma petite recette que j'avais fait pour la fête des grands-mères et qui se gardait dans mes dossiers tombe donc à pique ! Ces macarons étaient vraiment délicieux ! J'étais ravie de les faire en plus car j'ai pu utiliser mon colorant alimentaire en poudre que j'ai enfin trouvé ! Quand je les ai vus dans le four tout beau, tout orange j'étais vraiment très très contente ! Je sens qu'aujourd'hui on va se régaler avec cette journée du macaron de quoi s'en mettre plein les babines ! 🍪

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 orange mandarine

Pour la ganache chocolat-cannelle:

100g de chocolat noir pur cacao

60g de crème liquide entière

10g de beurre

1/2c. à café de cannelle en poudre

Pour le décor:

Cannelle en poudre

Préparation:

Préparez la ganache chocolat-cannelle:

Faites bouillir la crème liquide avec la cannelle en poudre.

Pendant ce temps, hachez le chocolat. Versez la crème liquide chaude en 2 ou 3 fois sur le chocolat en mélangeant bien la préparation de sorte à obtenir une crème bien lisse.

Laissez reposer 2 à 3H 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. 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 enfin le colorant alimentaire en poudre orange et continuez de fouetter jusqu'à ce que les blancs en neige soit bien orange.

Ajoutez alors en trois fois le mélange poudre d'amandes-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.

Mettez de la cannelle en poudre dans une boule à thé ou un tamis fin et saupoudrez légèrement celle-ci sur les macarons. Laissez reposer ou croûter pendant au moins 30min, préchauffez le four 140°C (th.4-5).

Enfourez 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 décollez de la plaque.

Fouettez "vite-fait" la ganache chocolat-cannelle et mettez-la dans une poche à douille lisse de 10mm. Déposez une noisette de ganache sur la moitié des coques de macaron et recouvrez-les du reste des coques.

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