

Pièce montée au caramel et sa ganache recouverte de macaron



Me revoilà un peu, je suis vraiment désolée de n'être pas là à cause de tous ces problèmes. Alors aujourd'hui je vous propose ma première pièce montée (base + 2 niveau) que j'ai réalisée en l'occasion de l'anniversaire de mon père (avec 50 invités !!!) j'ai imaginé cette pièce montée donc c'est entièrement une création, et j'en suis vraiment heureuse car elle était magnifique, c'était vraiment une belle réussite, j'ai eu beaucoup de compliments comme quoi elle était délicieuse et tellement encore ! Donc voilà je vous la propose, elle est simple donc n'hésitez pas !

Pour BEAUCOUP de personnes en faisant des petites parts

Ingrédients:

Pour la génoise au caramel:

160g de farine X3

120g de sucre en poudre X3

120g de sucre en morceaux X3

50g de beurre fondu X3

15cl de lait X3

2 oeufs X3

1 sachet de levure chimique X3

Pour les macarons:

6 blancs d'oeufs (ou 180g de blanc d'oeuf)

120g de sucre en poudre

240g d'amandes en poudre

300g de sucre glace

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

Colorant vert ou 6 gouttes de colorant jaune et 5 gouttes de colorant bleu

Pour la ganache:

300g de chocolat noir

60cl de crème liquide entière

Ustensile particulier:

1 moule à charnière de 22cm

1 moule à charnière de 25cm

1 moule à charnière de 26cm

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat:

Cassez finement le chocolat. Dans une casserole faites bouillir la crème liquide, une fois qu'elle boue versez-la en trois fois sur le chocolat en mélangeant bien, lissez, laissez refroidir. Mettez au réfrigérateur pour au moins 4H.

Préparez les macarons:

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. Mettez votre plaque de cuisson au réfrigérateur.

Mixez 120g de poudre d'amandes, le chocolat en poudre avec le sucre glace, puis tamisez bien l'ensemble. Vous pouvez réaliser cette opération la veille.

Montez 90g de 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 60g sucre en poudre et fouettez à grande vitesse.

Ajoutez alors en trois fois le mélange poudre d'amandes et de sucre glace aux blancs en neige, (mélange toujours avec une spatule pour cette étape).

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 pas trop petit ni trop gros; 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) (comme ça il aura bien le temps de chauffer pendant ces 30min).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 12 à 15min (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.

Recommencez la recette avec le colorant vert.

Préparez la génoise au caramel:

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez-y la farine mélangée au sachet de levure chimique, puis ajoutez le beurre fondu et le lait, mélangez bien pour rendre le tout homogène.

Dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen le sucre en morceaux avec 2c. à soupe d'eau, laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne un caramel plus ou moins foncé cela créera un dégradé dans la pièce montée très joli. Une fois le caramel près, versez-le aussitôt dans la préparation précédente et mélangez vivement.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les ensuite doucement à la préparation. Versez le mélange dans le plus grand moule à charnière beurré.

Enfournez et laissez cuire 10min. Augmentez la chaleur à 180°C (th.6) puis laissez cuire 10 à 15min. Surveillez, le gâteau est cuit quand vous y plantez une lame de couteau elle doit sortir sèche.

Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Recommencez la recette de la génoise 2 fois et versez la préparation dans les deux autres moules à charnière beurré plus petit.

Une fois que vous avez vos 3 génoises démoulée. Montez votre ganache bien ferme.

Posez la plus grande génoise sur un plat à service. Recouvrez de ganache montée, puis posez dessus le moyen, recouvrez de ganache, puis disposez la dernière génoise, la plus petite et recouvrez bien le tout de ganache au chocolat.

Recouvrez de macaron vert et marron. Laissez au réfrigérateur pour au moins 2H.

Servez cette merveille.