

Macarons au chocolat au lait-caramel beurre salé



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle création de macarons ! Des macarons garnis d'une belle ganache au chocolat au lait-caramel beurre salé, seulement un mot pour décrire ces macarons: une TUERIE ! J'ai fait ces macarons pour ma classe pour le dernier jour de cours que j'avais (nous sommes 36) c'est pour cela que la recette est pour autant de macarons, si vous en voulez moins il vous suffira donc de diviser la recette par deux. Ces macarons ont énormément plus et j'ai eu beaucoup de compliments à leur sujet !

Pour environ 40 macarons moyens

Ingrédients:

Pour les coques caramel:

6 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 180g)

120g de sucre en poudre

300g de sucre glace

240g d'amandes en poudre

1 pointe de colorant alimentaire caramel

Pour la garniture au chocolat au lait-caramel beurre salé:

18ml de crème liquide entière

120g de chocolat au lait

40g de crème fraîche

120g de sucre en poudre

60g de beurre demi-sel

Pour le décor:

Caramel en poudre (facultatif) (recette [ici](#))

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat au lait-caramel beurre salé:

Dans une poêle faites chauffer le sucre en poudre sans le toucher ni remuer la poêle. Quand il commence à se transformer en caramel, mélangez délicatement avec une cuillère en bois pour le rendre homogène. Laissez chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.

Hors du feu ajoutez le beurre coupé en morceaux. Ajoutez ensuite la crème fraîche et mélangez vivement de façon à avoir un caramel bien lisse et homogène. Versez dans un bol et réservez.

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier.

Faites chauffer la crème liquide dans une petite casserole. Quand l'ébullition se prononce versez-la dans le saladier contenant le chocolat, attendez un peu puis mélangez avec une spatule pour rendre la préparation homogène.

Versez le caramel au beurre salé dans le chocolat au lait et mélangez.

Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Préparez les coques caramel:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs 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 petits 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.

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 le colorant alimentaires en poudre caramel et fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporer le colorant.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace dans les blancs en neige.

Amalgamez le mélange 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; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte.

Saupoudrez la moitié des coques de macarons de caramel en poudre. Laissez "croûter" 30min à l'air libre. Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Enfournez 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 décoller de la plaque.

Enfoncez l'intérieur des coques de macarons sans poudre de caramel dessus. Mélangez rapidement à la cuillère la ganache et à l'aide d'une cuillère à café garnissez-en les coques enfoncées et recouvrez-les des coques avec la poudre de caramel dessus.

Entreposez les macarons toute une nuit au réfrigérateur avant de servir.