

Macarons Black and Gold



Pour ce mercredi je vous propose de réaliser des macarons ! Des macarons Black and Gold. Bon je vous avoue que ces macarons n'ont rien d'extraordinaire, ils sont tout simplement garnis d'une ganache au chocolat noir. J'ai réalisé ces macarons surtout pour tester (pour la première fois) du colorant alimentaire en gel (trouvé chez CASA à un prix plus qu'intéressant !) et je dois vous dire que j'ai trouvé que c'était vraiment super, une très belle coloration. Je voulais donner à mes macarons un côté un peu chic pour contraster avec le noir alors je les ai saupoudré de poudre doré alimentaire. J'avais emmené ces macarons pour mon dernier jour de travail cet été et je peux vous dire qu'ils ont eu un graaand succès !

Pour environ 22 macarons moyens

Ingrédients:

Pour les coques noires:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)
60g de sucre en poudre
150g de sucre glace
120g d'amandes en poudre
1 bonne c. à café de colorant alimentaire en gel noir

Pour la garniture au chocolat noir:

170g de crème liquide entière
200g de chocolat noir

Pour le décor:

Poudre doré alimentaire

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat noir:

Hachez le chocolat noir 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, mélangez avec une spatule pour rendre la préparation homogène et lisse.

Entreposez au réfrigérateur toute une nuit.

Préparez les coques:

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 alimentaire en gel 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.

Laissez "croûter" 30min à l'air libre et 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 de la moitié des coques de macarons. A l'aide de deux c. à café garnissez les coques enfoncées et recouvrez-les du reste des coques.

A l'aide d'un petit pinceau alimentaire, décorez un côté des coques de macarons de poudre dorée en trempant le pinceau dedans.

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