

Macarons au chocolat au lait riz soufflé



Pour aujourd'hui des macarons plus que gourmands ! Des macarons au chocolat au lait riz soufflé, avec leur croustillant ils sont irrésistible ! Je les avais emmené pour ma classe quand c'était les derniers jours et ils ont été conquis, même les personnes qui n'aiment pas ça d'habitude on craquer ! Donc si vous n'êtes pas encore satisfait de ces macarons avec tout ça je ne sais plus quoi vous dire....Ah si ! Testez-les ! 😊

Pour une trentaine de petits macarons

Ingédients:

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 violet cassis

Pour la ganache au chocolat caramel:

150g de chocolat au lait riz soufflé

50g de sucre glace

5cl de crème liquide entière

Pour le décor:

Chocolat en poudre

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat blanc:

Portez à ébullition la crème liquide et versez-la en 3 fois sur le chocolat au lait riz soufflé finement haché, lissez de sorte à rendre la préparation bien homogène. Ajoutez le sucre glace et mélangez de nouveau.

Laissez prendre à température ambiante.

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 poudre violet cassis et fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporez 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 le chocolat en poudre sur les macarons.

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 décollez de la plaque.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons, déposez une noisette de ganache au chocolat au lait riz soufflé à l'aide d'une petite cuillère et recouvrez-les du reste des coques.

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