

Macarons au chocolat noir crunch®



Je continue la semaine tout en gourmandise avec ces délicieux macarons qui sont une création. Garnies d'une généreuse ganache au chocolat noir crunch® ces macarons ont beaucoup plus ! Moelleux, croustillants, fondants, ils ont tout bon ! Aller sans plus tarder je vous propose la recette et lancez-vous dans la confection de délicieux macarons !

Pour environ 22 macarons moyens

Ingrédients:

Pour les coques rouges:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

2 pointes de colorant alimentaire bleu foncé

1 pointe de colorant alimentaire noir

Pour la garniture au chocolat noir crunch®:

18ml de crème liquide entière

120g de chocolat noir crunch®

Pour le décor:

Billes de sucre rouges

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat noir crunch®:

Hachez le chocolat noir crunch® 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.

Entreposez au réfrigérateur pour au moins 4H.

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 les colorants alimentaires en poudre bleu et noir 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.

Ecrasez grossièrement les billes de sucre rouges et parsemez-en 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 décoller de la plaque.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons. Remplissez de ganache une poche à douille lisse et garnissez-en les coques enfoncées et recouvrez-les du reste des coques.

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