Macarons Chocolat Noir & Zestes de Yuzu

Bon je suis dans une période de produits asiatiques. Des amis sont fans du Japon et viennent mangé à la maison. Alors on se creuse pour leur faire un petit plaisir sucré. J'espère qu'ils ont aimé

Pour 34 macarons (68 coques) : 150g de poudre d'amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d'œuf (qui sont restés 1 semaines au froid après séparation des jaunes) – 50g de sucre blanc – 55g de blanc d'œuf

Matériel : Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine – corne – maryse – thermomètre à sucre

Pour la ganache : 150g de chocolat noir – 150g de crème liquide – 4CS de zestes de Yuzu.

Pesez l'ensemble de vos ingrédients. Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Versez ensuite le blanc d'œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d'œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à moussez, ajoutez le sucre blanc en 3 fois. Continuez à fouettez jusqu'à l'obtention d'une meringue qui fait un bec d'oiseau.

Ajoutez-y le mélange amandes/sucre dans la meringue et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Plus il sera liquide, plus ils s'étalera et la coque sera plate. Le mélange doit être assez pâteux et ne pas

s’effondrer quand on le pose sur la plaque. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four chaud à 180°C pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-marie le chocolat coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant. Ajoutez ensuite le yuzu et mélangez pour qu’il soit bien incorporé.

Transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la 1e coque du couple et reposez l’autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposez 1 journée au frigo.

Voilà… Alors les amis, c’était bon ?

Macarons au caramel salé

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'oeufs (soit environ 4 oeufs moyens) – 50g de sucre semoule – 1 pointe de colorant bleu en poudre

Préparez tous vos ingrédients sur votre plan de travail (se sera plus simple).

Dans un robot à hélice, mixez pendant 2/3min la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange dans une jatte. Ajoutez le colorant (attention, c'est normal que la couleur n'apparaisse pas, il faut un élément humide).

Montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajouter en pluie le sucre semoule. La meringue doit faire un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Maintenant il faut réunir la meringue et le mélange amandes/sucre. Versez la poudre d'amandes/sucre glace d'un coup dans la meringue. Avec une maryse vous allez maintenant « macaronner », c'est à dire incorporer la poudre à la meringue. Rabattez avec la maryse le dessus de la pâte vers le haut en tournant le saladier d'1/4 de tour. La pâte doit faire des rubans quand elle tombe et s'affaisser assez rapidement (environ 10sec).

Préparez plusieurs plaques de pâtissier avec du papier cuisson. Formez vos coques à l'aide d'une poche à douille. Espacez bien vos coques et placez-les en quinconce (elles gonflent).

Si vous avez un four à chaleur tournante, préchauffez à 150°C et enfournez pendant 12min au milieu du four en tournant la

plaque à mi-cuisson.

Si comme moi, vous avez un four à gaz : Préchauffez à 180°C et placez la plaque tout en haut du four et laissez cuir 12min.

Les coques doivent faire une collerette à la fin de la cuisson. Retirez les papiers des plaques et laissez refroidir les coques. Elles se décolleront toutes seules.

Passons à la garniture : 70g de sucre – 4cl de crème liquide 30% – 20g de beurre 1/2 sel – 1 œuf – 10g de maïzena – 8cl de lait entier – 100g de beurre doux – fleur de sel

Commencez d'abord par faire un caramel. A sec, faites fondre 50g de sucre. Si vous le remuez, attention à ne pas faire de projection. Le caramel doit perler et devenir blond clair.

Faites chauffer le lait. Chauffez la crème pour la tiédir et versez-la avec précaution dans le caramel tout en mélangeant. Ajoutez ensuite le beurre 1/2 sel et une pincée de fleur de sel. Réservez à température ambiante. Faites blanchir l'œuf avec 20g de sucre. Ajoutez ensuite la maïzena et le lait bouillant en laissant épaissir à feux doux (en mélangeant). Une fois épaissi, réservez couvert d'un film alimentaire pour le laisser refroidir.

Enfin quand tout est froid, battez le beurre doux en pommade, ajoutez petit à petit la crème, puis le caramel.

Remplissez une poche à douille pour garnir les coques. Gardez les macarons 24h au frais avant de servir !