

Le macaron au chocolat



Personnes :

30 pièces



Préparation :

1h30



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 140-160°C
Temps : 12-18 min.

Matériel spécifique

Douille ronde 10 mm

Douille ronde 12 mm

Tapis silicone ou feuille téflon

Liste des préparations

✓ Coques meringue française

✓ Ganache au chocolat



Les étapes

J - 1

- 🌀 **Préparation des ingrédients** Page 3
- 🌀 **Réalisation du tant pour tant** Page 3
- 🌀 **Réalisation de la meringue française** Page 4
- 🌀 **Macaronage** Page 4
- 🌀 **Dressage des coques** Page 4
- 🌀 **Croûtage des coques** Page 5
- 🌀 **Cuisson (12-18 min.) à 140-160°C en chaleur tournante** Page 5
Repos à température ambiante (minimum 30 min.)
- 🌀 **Réalisation de la ganache au chocolat** Page 6
Repos 2-3h à température ambiante
- 🌀 **Assemblage des macarons** Page 6
Repos 24-48h au réfrigérateur

Préparation des ingrédients

Ingrédients

- ☑ 135 g de blanc d'œuf (x4-5)
- ☑ 200 g de poudre d'amande
- ☑ 175 g de sucre glace
- ☑ 18 g de cacao en poudre

- Clarifier les œufs en séparant les blancs des jaunes. Il est impératif que les œufs ne soient pas extra-frais mais qu'ils datent de 2-3 semaines et qu'ils soient à température ambiante. Pour réaliser une soixantaine de coques (30 macarons), il faudra environ 4-5 blancs d'œufs (135g).
- Préparer la poudre d'amande (minimum 200g) qui doit être très fine pour obtenir une coque lisse.
- Torrifier la poudre d'amande en la passant au four pendant 15-20 minutes à 130°C puis la laisser refroidir à température ambiante. La poudre d'amande ne doit pas colorer.

Réalisation du tant pour tant.

Dans la cuve d'un mixeur, placer :

- 168 g de poudre d'amande,
 - 175 g de sucre glace
 - et 18 g de cacao en poudre.
- Mixer sur vitesse max pendant 5 secondes.
 - Mélanger manuellement les poudres pour les décoller de la paroi et du fond puis remixer pendant 5 secondes.
Réaliser cette opération 3-4 fois afin d'obtenir une poudre très fine et bien mélangée.
Attention à ne pas trop insister car cela ferait ressortir l'huile de l'amande.
 - Débarrasser le tant pour tant dans un cul de poule en le tamisant et le conserver au sec.



La meringue française

Ingredients

- ☑ 135 g de blanc d'œuf
(ceux de la préparation)
- ☑ 102 g de sucre en poudre

- o Verser 135g de blancs d'œuf (à température ambiante) dans le bol du robot pâtissier puis les fouetter sur vitesse lente à moyenne.
- o Lorsque les blancs en neige commencent à devenir mousseux et à se tenir au fouet (le fond peut être encore un peu liquide), verser petit à petit 102 g de sucre en poudre.
- o Après avoir versé l'intégralité du sucre, continuer de fouetter sur vitesse moyenne pendant 6 à 10 minutes jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme tout en gardant une certaine souplesse.
Vous pouvez augmenter très légèrement la vitesse mais il est essentiel de ne pas monter trop vite les blancs.
- o De préférence, débarrasser la meringue dans un grand cul de poule.



Le macaronage

- o Verser la moitié du tant pour tant sur la meringue.
- o Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- o Ajouter la seconde moitié du tant pour tant et mélanger délicatement.
- o Lorsque le mélange est homogène, commencer par macaronner la pâte ... pour cela il suffit de plaquer la pâte contre la paroi du cul du poule. Cela aura pour effet de supprimer les bulles d'air et de liquéfier en quelque sorte la pâte.
- o Il est important de vérifier fréquemment la consistance de la pâte ! S'arrêter dès qu'elle forme un ruban qui coule doucement en soulevant la maryse (le ruban ne doit pas casser).
- o Il vaut mieux ne pas assez macaronner que trop macaronner car cela n'est pas récupérable ...
- o Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille ronde de 8-10mm. (voir vidéo à partir de 07:38)
- o Pochez les coques sur un tapis silicone ou une feuille de cuisson (en téflon par exemple). S'aider d'un gabarit pour obtenir des coques de même taille. Placer votre douille à environ 1-2 cm de hauteur et de manière perpendiculaire, pour obtenir quelque chose de régulier.
- o Une fois toutes les coques dressées, taper votre plaque en la soulevant et en la relâchant contre votre plan de travail, jusqu'à ce que les coques soient bien lisses et de la bonne taille (environ 4-5 cm de diamètre).
- o Percez les bulles d'air, si besoin, à l'aide d'un cure-dent.
- o Puis laissez croûter les coques.



Le croûtage

- S'assurer de faire croûter les coques dans un endroit sec.
C'est-à-dire supérieur à 20°C et avec un taux d'humidité inférieur à 50%.
- Les coques doivent être sèches au toucher (en général entre 30 minutes et 1 heure).



La cuisson

- Il s'agit peut-être de la phase la plus complexe car chaque four est différent !
Il va donc falloir trouver les bons réglages.
- Commencer par préchauffer le four à 150°C (chaleur tournante).
- Placer les coques dans le milieu du four.
- La collerette devrait se former au bout de 6-7 minutes. Si elle apparaît beaucoup plus tôt, c'est que le four est trop chaud ! Et si c'est bien après, c'est qu'il n'est pas assez chaud.
- Pour le temps de cuisson, au bout de 12 minutes, ouvrir le four et toucher une coque pour voir si elle est assez rigide et ensuite pour essayer de la bouger. Tant qu'elle bouge un peu par rapport à sa base, c'est qu'elle n'est pas assez cuite ! Prolonger la cuisson de 1 à 2 minutes ...
- Vérifier de nouveau et lorsqu'elle ne bouge plus, ajouter 1 minute de cuisson supplémentaire.
- Ainsi trouver le temps de cuisson idéal pour les coques. Il est possible qu'il faille réaliser plusieurs essais ...
- Pour ma part, mon temps de cuisson idéal est de 17 minutes à 155°C.
- A la sortie du four, s'assurer de ne pas laisser les coques sur la plaque de cuisson ... mais poser le tapis ou feuille de cuisson sur le plan de travail.
- Laisser refroidir les coques avant de les décoller de leur support (au minimum 30 minutes).



La ganache au chocolat

Ingrédients

- ☑ 175 g de chocolat noir 70%
- ☑ 125 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 35 g de lait
- ☑ 10 g de miel (ou sucre inverti)
- ☑ 20 g de beurre 82% MG

- o Faire chauffer au micro-onde 175 g de chocolat noir (1 min. 30 à 500W).
- o Dans une petite casserole, verser :
 - 125 g de crème liquide 35%MG,
 - 35 g de lait et
 - 10 g de miel,
- o puis faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ébullition.
- o Verser la moitié de la crème chaude sur le chocolat en s'assurant qu'elle le recouvre correctement.
- o Pendant ce temps, couper en petits cubes (1 cm) 20 g de beurre.
- o Enfin émulsionner (mélanger) le chocolat et la crème. Lorsqu'elle devient lisse et homogène, ajouter la seconde moitié de crème (qui doit être chaude).
- o Mélanger jusqu'à ce que la crème devienne lisse et brillante.
- o Ajouter le beurre coupé en dés et continuer de mélanger jusqu'à complète dissolution.
- o Filmer au contact et laisser la ganache prendre à température ambiante (surtout pas au réfrigérateur !). => La durée est d'environ 2-3h.
- o Lorsque la ganache devient crémeuse et qu'elle se tient correctement, transférer-la dans une poche à douille munie d'une douille ronde de 12mm.



L'assemblage

- o Réaliser des paires de même taille avec les coques, en mettant une coque à l'endroit et l'autre à l'envers.
- o Garnir les coques qui se trouvent à l'envers et recouvrir les des coques qui se trouvent à l'endroit (je ne sais pas si j'arrive à me faire comprendre, mais la vidéo est explicite !)
- o Presser délicatement chaque macaron pour que la ganache recouvre la totalité de la surface du macaron.
- o Réserver les macarons au réfrigérateur 24 à 48h avant de les déguster !!!



❖ Tant pour tant :

Afin d'obtenir une coque lisse et uniforme, il est important d'utiliser de la poudre d'amande très fine.

J'ai aussi constaté que d'une poudre d'amande à une autre, son taux d'humidité pouvait être différent ! J'ai donc pris l'habitude de torréfier ma poudre avec un passage au four à 130°C pendant 20 minutes. A mi-cuisson, vous pouvez la remuer un peu pour plus d'homogénéité. Et enfin, faites attention, la poudre ne doit pas colorer.

Le mélange des poudres (amandes, sucre glace et cacao) doit se faire de préférence avec un mixeur. Il est important de ne pas mixer trop longtemps afin de ne pas faire ressortir l'huile de l'amande ! Donc par tranche de 5 secondes, répétée 3-4 fois suffit amplement.

❖ Les œufs :

On voit très souvent qu'il faut faire vieillir les blancs d'œufs ! Ce qui n'est pas forcément très sain ...

L'important est que les œufs doivent être à température ambiante (de toute façon, des œufs ne se conservent pas au frigo !) Enfin pour maximiser la réussite de votre meringue, je vous conseille d'éviter les œufs extra-frais, et d'utiliser des œufs qui datent de 2-3 semaines.

❖ La meringue :

Plus travailler avec une petite quantité de blancs d'œuf et plus il sera compliqué de monter les œufs en neige.

Utiliser au minimum 100g de blanc. Pour info, 135g de blanc (soit environ 4 à 5 blancs d'œufs) permettent de réaliser 60 coques.

Il est aussi très important de monter les œufs sur une vitesse de lente à moyenne, jamais à pleine vitesse ! Cela permettra à la meringue de bien mieux se tenir par la suite.

Il est aussi important d'ajouter le sucre petit à petit, et de fouetter assez longuement (entre 6 à 10 minutes après l'ajout du sucre) afin que le sucre soit totalement dissout et que la meringue devienne bien ferme.

En général, on arrête de fouetter lorsque la meringue commence à rester attachée au fouet (dans son centre). Pour vérifier le bec d'oiseau, remuer à la main la meringue avec le fouet, puis le retirer à la vertical. Vous verrez ainsi, si le bec se courbe ou non lorsque vous le mettez à l'horizontal. Dans notre cas, il faut que le bec soit assez rigide.

❖ Le croûtage :

Vous le savez certainement, mais il est totalement déconseiller de réaliser des macarons, un jour de pluie, lorsque votre lave-vaisselle tourne, ... tout du moins avec quelque chose qui génère de l'humidité dans votre cuisine.

Il est donc important de faire croûter vos coques dans une pièce qui a une température d'au moins 20°C et qui possède un taux d'humidité inférieur à 50%.

Le temps est assez variable (30 min. à 1h) mais l'essentiel c'est que ce soit sec au toucher.

❖ La cuisson :

La cuisson est certainement la partie la plus délicate car tout dépend de votre four.

Commencer par une température de 150°C et regarder à quel moment la collerette commence à se développer, elle doit intervenir vers 6-7 minutes.

Si la collerette a du mal à se développer, vous pouvez l'aider en posant votre plaque sur une autre plaque qui sera restée dans le four durant le préchauffage (et qui de se fait sera chaude). Cela créera un choque thermique sur la base de la coque, facilitant le développement de la collerette.

Pour le temps de cuisson, vérifier régulièrement (à partir de 12-14 minutes de cuisson) si la coque bouge vis-à-vis de sa base. Tant qu'elle bouge, ajouter 1 minute de cuisson. Une fois que celle-ci ne bouge plus, ajouter une dernière minute de cuisson afin qu'elle se décolle assez facilement de son support par la suite.

Chez moi, la cuisson se fait à 155°C durant 17 minutes !

Enfin si la collerette a tendance à se développer plus d'un côté que de l'autre, retourner votre plaque à mi-cuisson !

❖ Congélation :

Il faut vraiment les déguster après minimum 24h de repos au réfrigérateur. Le crémeux de la ganache se fondra à la coque ...

Vous pouvez très bien congeler les coques ou les macarons entiers, ils n'en seront que meilleurs !!!