



Macarons au Birlou et crème de marrons (Recette avec la meringue italienne)

Ingrédients pour 120 coques (60 macarons environ) :

Pour le sirop : - 150 Grs de sucre semoule - 50 Grs d'eau ;

Pour l'appareil à macarons : - 150 Grs de poudre d'amandes - 150 Grs de sucre glace - 50 Grs + 50 Grs de blancs d'oeuf vieillis et amenés à température ambiante - Colorant alimentaire marron en poudre - QS de paillettes de crêpes dentelle voir ici <http://www.gavottes.fr>.

Pour la garniture : - 100 Grs de fèves de couverture Ivoire Valrhona - 50 Grs de crème liquide entière (bouchon rouge) - 6 Grs de miel neutre (Acacia par exemple) - 160 Grs de crème liquide entière - 3 cuillères à soupe de crème de marrons - 3 cuillères à soupe de Birlou - 1 cuillère à soupe de Mascarpone.

Préparation :

Les coques :

1 - Préchauffez votre four à 140°. Commencez à monter 50 Grs de blancs d'oeuf avec 2 pincées de sel et dans le même temps réalisez votre sirop en portant à 110°C le sucre et l'eau.

2 - Quand les blancs sont structurés, versez y le sirop à 110°C en prenant bien soin de le faire couler sur les parois du bol du robot ou du cul de poule. Laissez tourner votre robot à vitesse moyenne pour refroidir à 40°C environ.



3 - Baissez encore la vitesse et ajoutez en une fois les 50 Grs de blancs non montés et une pointe de cuillère de colorant marron. Laissez tourner quelques secondes puis à l'aide d'une maryse, incorporez en deux fois le mélange poudre d'amande et sucre. Travaillez de bas en haut pour macaronner afin d'obtenir un appareil brillant et lisse qui forme un ruban quand il s'écoule de la maryse.

4 - Garnissez une poche munie d'une douille de 10mm et dressez sur un papier cuisson avant d'enfourner directement sur plaque pour 15 minutes environ en fonction du four.

La garniture, Ganache montée au Birlou et marrons :

Pendant que vous faites fondre doucement les fèves Ivoire, chauffez la crème et le miel jusqu'à petite ébullition. Quand la crème est chaude, l'émulsionner en 3 fois avec le chocolat fondu pour obtenir une ganache lisse et brillante. Incorporer le Birlou et la crème de marrons puis ajouter les 160 Grs de crème fraîche restante et le mascarpone, mélanger. Réserver au frais à 4°C maximum jusqu'au lendemain.

Juste avant le dressage, refroidir le bol du robot dans votre réfrigérateur puis y verser la ganache. La monter au fouet afin d'obtenir une crème bien ferme mais aérée. Remplir une poche munie d'une douille lisse de 8mm et réserver au froid.

L'assemblage :

Étalez vos coques et rassemblez les deux par deux en prenant soins de les marier par tailles identiques pour faciliter l'assemblage. Disposez un peu de ganache sur une coque puis couvrir avec l'autre coque. Répétez cette opération pour l'ensemble des coques et réservez quelques heures (De 24h à 48h) au frais avant de déguster sinon les macarons seront trop croquants.



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

