

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

### Macarons au chocolat amer



Pour 28 macarons de 3 à 4 cm de diamètre

Recette de Pierre Hermé  
avec infos de Mercotte,  
modifs et astuces de Tokinette.

### La ganache au chocolat

Dans un bol, mettre 200 g de chocolat 70% en petits carrés et le faire fondre au four micro-ondes, sans le faire bouillir.

A la sortie, bien mélanger pour que tout soit bien lisse.

Mr Pierre Hermé rajoute du beurre mais je n'en ai pas mis....car j'avais essayé et ma ganache était devenue toute liquide, même après avoir été au frigo plusieurs heures, cherchez l'erreur (quelqu'un pourra peut-être me dire où est le hic !)

Dans un autre bol, faire bouillir 200 g de crème liquide entière ou allégée. Mélangez cette crème en 3 fois, au chocolat fondu.

La préparation obtenue doit être bien homogène, bien lisse. Vous obtenez votre ganache au chocolat. Facile non ?

Versez-la dans un plat à gratin. Collez un film transparent au contact de la ganache pour éviter que d'autres odeurs s'y mêlent (style odeur de fromage par exemple) et hop, au frigo pendant que vous préparerez les coques.



### Les coques au chocolat

Dans le bol du Thermomix

Mettre 160 g de poudre d'amande et 160 g de sucre glace > c'est ce qui s'appelle le « tant pour tant ».

Réglez quelques sec VIT 3. Racler les bords et re-mélanger.

Il ne doit pas y avoir de grumeaux. Si votre mélange est bien homogène, vous n'aurez pas besoin de le passer au tamis.

### Dans un petit récipient

Mélangez au fouet 55 g de blancs d'œufs + 20 g de cacao amer non sucré (style "Van Houten"), que vous déposerez

SUR le « sucre glace/amande» du bol du Thermomix. Attention : NE PAS MELANGER.

Dans le bol du Kitchenaid (VIT 1 à VIT 8) ou autre robot ou au fouet électrique, Montez en neige ferme 67 g de blancs d'œufs et

### simultanément, dans une casserole

faites chauffer 260 g de sucre en poudre + 65 g d'eau à 118°C.

Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, c'est lorsque vous verrez apparaître de grosses bulles qui éclatent à la surface que votre sirop est prêt.

**Il ne faut pas** qu'il commence à dorer comme un début de caramel non non !

Votre sirop de sucre a atteint la bonne température, versez-le doucement sur les blancs en neige tout en mélangeant,

afin de réaliser une belle meringue italienne qui forme un bec lorsque vous soulevez le fouet.

Laisser refroidir cette meringue à température ambiante jusqu'à 50°C.

Test : en mettant le doigt, vous ne devez plus vous brûler.

Ajoutez le contenu du bol thermomix à cette meringue. Bien mélanger cette préparation à la spatule de bas en haut en partant du centre du bol.

L'appareil doit être lisse et brillant, il doit faire le ruban sans être liquide, juste souple, ressembler à une pâte à gâteau un peu coulante.

## **Dressage des coques**

Remarque d'Ottoki : Si vous ne pouvez pas les dresser de suite, par manque de temps, mettre un film transparent sur le récipient qui contient la pâte, pour éviter qu'elle ne croûte sur le dessus.

Préparer un gabarit pour façonner les coques de macarons. Couper une feuille de papier blanc aux dimensions intérieures de la plaque à pâtisserie,

dessinez sur toute la surface des cercles ayant un diamètre de 3,5 cm. Espacez les ronds tous les 2 cm en prenant soin que les lignes soient en quinconce.

Mettre une feuille de cuisson sur le gabarit, pour commencer à dresser les coques.

Utilisez une poche à douille jetable (+ pratique) et une douille de 10 à 12 mm de diamètre. (perso, j'ai une N°14 et ça va impeccable !).

Remplissez la poche à douille de pâte, en raclant sur le bord de la poche. Pressez la pâte dans la poche pour la faire glisser jusqu'à l'extrémité de la poche à douille.

C'est important car il ne doit y avoir de vide ou de bulles d'air dans la pâte.

Enroulez la poche sur elle-même à la hauteur de la pâte, en faisant plusieurs tours afin qu'elle soit bloquée dans la poche.

Se placer à environ 2 cm au-dessus de la plaque à pâtisserie (j'ai utilisé celle de mon four). Tenez la poche à douille à la verticale et pressez légèrement dessus pour obtenir une première coque d'un diamètre légèrement inférieur à 3,5 cm de diamètre car la pâte va un peu s'étaler.

Continuez de façonner les coques en les espaçant tous les 2 cm et en quinconce, c'est la raison pour laquelle le gabarit est + qu'utile.



Pour supprimer les pointes qui se sont formées sur les coques, soulevez la plaque et tapez légèrement sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Vous pouvez retirer le gabarit délicatement de dessous le papier de cuisson.

**Laisser croûter les coques pendant 30 min > très important.**

Vérifiez en posant un doigt sur une coque, la pâte ne doit pas coller aux doigts.

Préchauffez le four chaleur tournante (Air pulsé 3D pour mon four Siemens) à 180°C.

Elle peut varier entre 165°C à 190°C . Les coques après cuisson ne doivent pas prendre de couleur. Adaptez la température selon votre type de four.

Glissez la plaque à pâtisserie dans le four préchauffé. J'ai mis au niveau 3.

**Cuisson : Air pulsé 3D (ou chaleur tournante) pendant 12 min à 180°C.**

**J'ai testé en cuisant 13 min mais la coque, une fois refroidie, est + dure.**

Je n'ai pas ouvert le four 2 fois rapidement comme le préconise P.Hermé.

J'ai fait 2 fournées

Au total, j'ai réalisé 28 macarons (56 coques).

Dès que le four sonne, sortir la plaque et faire glisser le papier de cuisson avec les coques de suite sur le plan de travail (sinon, elles continuent de cuire sur la plaque), afin qu'elles refroidissent puis les décoller du papier au bout de 10 min environ.

Décollez les coques une par une et garnissez-les de ganache. Laisser refroidir avant dégustation.

**Remarque de Mr Pierre HERME :**

**Vos macarons seront encore meilleurs le lendemain et même le surlendemain, après passage au frigo. J'ai testé : c'est vrai !**

Vous pouvez congeler les coques seules. Pour les décongeler, les laisser à température ambiante quelques minutes et vous pourrez les déguster...

-

