



Macarons Chocolat



recette pour 50 pièces:

Mélange de base:

300 g de poudre d'amande
300 g de sucre glace
50 g de cacao en poudre non sucré
110 g de blancs d'oeufs frais

Meringue:

300 g sucre semoule
75 g d'eau
110 g de blancs d'oeufs vieux

Ganache chocolat amer:

250 g crème liquide
225 g de chocolat couverture
25 g Pâte de cacao amer
90 g de beurre

Tamiser puis mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao en poudre; incorporer les blancs d'oeufs frais. Préparer la meringue, cuire le sucre avec un peu d'eau à 118°C et verser sur les blancs (vieux) montés. Dans une bassine effectuer le mélange de base avec la moitié de la meringue, mélanger à l'écumoire. Puis macaronner (c'est-à-dire faire retomber légèrement l'appareil, sans trop) à l'aide d'une corne, en l'écrasant vers le bas. Puis incorporer la 2ème masse de meringue italienne en l'incorporant toujours à la corne mais vers le haut. L'appareil doit-être bien lisse et brillant. Sur un papier, dresser de petites boules avec une poche munie d'une douille unie (n°11 ou 12). Laisser croûter 10 mn environ. Cuisson: Doubler la plaque de cuisson, 1 mn à four chaud 230°C, terminer la cuisson à 180°C four entr'ouvert. Après cuisson, verser un peu d'eau entre la plaque et le papier; décoller aussitôt les macarons. Hacher le chocolat (si en morceaux). Faire bouillir la crème dans une grande casserole, retirer du feu, ajouter le chocolat dans la crème en trois ou quatre fois en tournant sans cesse avec une spatule pour rendre le mélange homogène et lisse.

Attendre que le mélange descende à une température inférieure à 60°C pour y incorporer le beurre (qui doit-être à température ambiante).

Monter les macarons..... deux à deux.