

Nouveau macaron dans ma collection, celui-ci est composé d'une coque chocolat et noisette garnie d'une ganache montée à la framboise avec un insert de gelée de framboise-raisin-litchi. Bon, ça peut paraître compliqué comme dit de cette façon mais avec les explications détaillées, c'est assez simple !

L'insert de gelée de framboise-raisin-litchi m'a également servi à réaliser un entremet dont je vous livrerai la recette plus tard.



### La recette pour 20 macarons:

- 200g de sucre glace
- 60g de poudre d'amande
- 60g de poudre de noisette
- 10g de cacao non sucré
- 4 gouttes d'arôme noisette saveur pâte à tartiner
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre
- sel, citron
- sucre colorée rouge (pour la déco, voir préparation plus bas)

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande et de noisette pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace , la poudre de noisette et la poudre d'amande. Ajouter le cacao.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace /poudre de noisette/ poudre d'amande. Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2<sup>nd</sup> partie des poudres, ainsi que l'arôme de noisette et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines, **sucre coloré**...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).

## Sucre coloré rouge:

Il existe des sucres décoratifs tout prêts dans le commerce, malheureusement ils sont très chers...  
voici la technique:

prendre de la cassonade, verser une pointe de couteau de colorant en poudre , ajouter 1 goutte d'eau froide et mélanger. Laisser sécher à température ambiante.

Voilà c'est prêt!!

## Gelée de framboise-raisin-litchi:

- 50g de brisures de framboise
- 5 litchis dénoyautés
- 15 grains de raisin blanc type Chasselas
- 30g de fromage blanc
- 1 càs de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine Halal

Éplucher les raisins puis les écraser à l'aide d'une fourchette avant de les passer au tamis (chinois) pour n'en récupérer que la chair. Réserver.

Mettre les framboises, les litchis, la chair des raisins, le fromage blanc et le sucre glace dans un blender.

Mixer le tout. Verser le contenu dans un petit récipient. Réserver.

Ramollir la gélatine dans un grand bain d'eau froide puis la faire fondre au bain-marie.

Verser la gélatine fondu dans la purée de fruit. Battre au fouet pour bien mélanger.

Verser cette préparation dans un plat de faible hauteur et réserver au réfrigérateur afin que cela prenne en masse (=figer).

## Ganache montée à la framboise:

- 50g de chocolat blanc pâtissier
- 15g de crème fraîche épaisse
- 30g de brisures de framboise

- arôme framboise (La fée régime)
- 6g de beurre
- 20cl de crème liquide 30%

Réaliser cette ganache montée la veille afin d'en assurer la tenue.

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au bain-marie. Mélanger.

Hors du feu, ajouter les framboises. Mélanger.

Attendre le refroidissement complet puis ajouter la crème liquide.

Réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain matin, fouetter la ganache comme une crème chantilly jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme et volumineuse.

Remettre au réfrigérateur le temps de cuire les coques.

## MONTAGE DES MACARONS

Étaler les coques sur le plan de travail. Se munir d'une poche à douille.

Déposer une petite quantité de ganache montée à la framboise, puis poser l'insert (gelée) au centre.

Recouvrir d'une petite quantité de ganache.

Refermer en posant la 2ème coque par-dessus.

Procéder ainsi avec toutes les coques.

Conservation : 3-4 jours au réfrigérateur

**Astuces:** voici quelques recommandations:

- *ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...*
- *si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)*
- *si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)*
- *si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!*
- *veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.*
- *Utilisez des blancs mis à température ambiante*

- *n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.*
- *Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.*
- *On peut remplacer les litchis et les raisins par des arômes (Patiwizz, G.Detou, La fée Régime) pour faire plus rapide.*