

Macarons Pierre Hermé – Infiniment chocolat

Pour environ 70 macarons (soit 140 coques)

Ingrédients

La pâte

120g de cacao pâte (ou de chocolat noir à 100 % de cacao)
300g de poudre d'amandes
300g de sucre glace
110g de blancs d'œufs 'liquéfiés' (voir les secrets)
4,5g de colorant alimentaire rouge carmin (pas obligatoire)
300g de sucre en poudre
75g d'eau minérale
110g de blancs d'œufs 'liquéfiés' (voir les secrets)

La ganache au chocolat amer

400g de crème fraîche liquide
360g de couverture Guanaja (Valrhona) ou chocolat pâtissier à 70%
40g de cacao pâte (ou de chocolat noir à 100 % de cacao)
140g de beurre de la Viette à température ambiante

Pour la finition

Poudre de cacao

Secrets : Pour obtenir des blancs « liquéfiés », séparez les blancs des jaunes d'œufs et conservez les blancs au frigo une semaine avant de les utiliser. Moins élastiques, ils monteront plus facilement en neige.

La pâte de cacao ou le chocolat 100% cacao s'achètent chez les chocolatiers ou dans la marque Valrhona.

Note de Nico : Séparez les blancs des jaunes d'œufs la veille ça marche très bien. J'ai utilisé du chocolat pâtissier 70% cacao pour remplacer le cacao pâte.

Mise en oeuvre

- 1- Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs liquéfiés.
- 2- Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».
- 3- Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.
- 4- Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes,

mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte.
Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

- 5- Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre.
- 6- Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min. Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.
- 7- Préparez la ganache chocolat. Coupez le beurre en morceaux. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat haché.
- 8- Dès que la température du mélange est à 50 °C, incorporez peu à peu les morceaux de beurre. Fouettez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.
- 9- Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.
- 10- Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.
- 11- Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.