

Macaron chocolat, ganache chocolat noir |

Recette pour 30 macarons



Description

Coque croquante et moelleuse, ganache chocolatée.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter un alcool si vous le souhaitez dans votre ganache.

Ingrédients

Coque de macaron au chocolat

- 110 Gr Poudre d'amande
- 220 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Cacao en poudre
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre

Ganache de chocolat noir

- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 125 Gr Chocolat noir
- 25 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **295 F°**

Coque de macaron chocolat

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis.

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie.

Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez-les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Ganache de chocolat noir

Faites bouillir la crème, versez-la en trois fois sur votre chocolat, mélangez énergiquement à chaque fois. Une fois le chocolat bien fondu, ajoutez le beurre pommade puis mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Déposez un papier film alimentaire directement sur votre ganache, placez-la au frigo de manière à pouvoir la pocher pour garnir vos coques de macarons au chocolat.

Il est possible aussi le lendemain, une fois à la bonne température (souple), de la fouetter comme une chantilly.

Il ne vous reste plus qu'à l'utiliser une fois émulsionnée.

Bon appétit!