

Coques à macarons chocolat (meringue italienne)

Ingrédients :

50g	blancs d'œufs
135g	sucre
50g	eau
135g	sucre à glacer
112g	poudre d'amande
23g	cacao
50g	blancs d'œufs

Préparation :

1- Tamiser ensemble le sucre à glacer, le cacao et la poudre d'amande.

2- Cuire le sucre et l'eau à 118C. Quand le sucre atteint 110C, commencer à fouetter les blancs. Les blancs doivent être bien montés quand le sucre atteint sa température. Verser en filet et laisser monter la meringue jusqu'à ce qu'elle refroidisse à 45C-50C.

3- Incorporer les blancs crus dans le mélange de poudre ainsi que la meringue, en pliant. Faire retomber l'appareil jusqu'à la formation d'un ruban. Attention de ne pas trop faire retomber!

4- Dresser sur une feuille de papier parchemin et laisser croûter environ 15-30 minutes.

5- Cuire au four ventilé environ 15 minutes. La température de cuisson peut varier entre 325F et 350F.

Ganache au chocolat pour macaron

100g	crème
22g	miel
36g	chocolat noir 70%
92g	chocolat noir 64%
14g	beurre

Préparation :

1- Amener à ébullition la crème et les sucres.

2- Verser sur le chocolat et le beurre et émulsionner avec un mélangeur à main.

3- Laisser cristalliser au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache puisse être dressée à la poche (pas trop froide).