



Macaron Pamplemousse

Matériel : Guy Demarle utilisé :

Cul de poule : Réf. : MA 703025
Spatule : Réf. : MA 113735
Casserole : Réf. : BG 701018
Toile silpat M : Réf. : SP 3728
Poche à douilles : Réf. : MA 162004
Douilles : Réf. : MA 166005
Thermomètre : Réf. MA 9
ou
Thermomètre sonde : MA 72260

Ingrédients :

Crème pamplemousse

110 g d'œufs entier
120 g de sucre en poudre
4 gr de zeste de pamplemousse bio
80 g de jus de pamplemousse
130 gr de beurre
40 g de chocolat blanc de couverture
50 g de poudre d'amandes
(Pour un peu plus d'originalité vous pouvez rajouter deux à trois pointes de couteaux de cardamome en poudre.)

Ingrédients pour environ 40 M :

Pour environ 40 macarons (80 coques)
200g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
50 gr d'eau
200 g de sucre semoule
2x75 g de blancs d'œufs

Colorant en poudre :

Site Gourmandises Guy Demarle
Code conseillère : CHA12429

Pascale Chazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in

Moule Flexipan

06.76.52.15.65



Recettes :

Crème pamplemousse à faire la veille

Rincez et séchez le ou les pamplemousse. Prélevez les zestes. Frottez-les des deux mains dans le sucre. Mélangez le jus de pamplemousse, (la poudre de cardamome pour ceux qui on fait le choix d'en rajouter), le sucre au citron et les œufs dans un cul de poule. Posez-la dans un bain marie et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit à 83°. Laissez refroidir afin d'obtenir une température de 60° et incorporez le beurre et les pistoles de chocolat blanc. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, ajouter la poudre d'amandes puis mixez au mixer plongeant pendant environ 5 minutes. Couvrez au contact avec un papier film et réservez au réfrigérateur pendant 24 heures.

Macarons

Verser la poudre d'amandes et le sucre glace dans la cuve du mixer. Faire tourner d'affiner le "tant pour tant". Tamiser ensuite ce mélange dans un tamis assez fin. Réserver.

Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre et l'eau, puis faire chauffer. Plonger le thermomètre dans le sirop pour contrôler sa température. Elle doit atteindre 118°C.

Lorsque le sirop atteint 114° vous pouvez monter 75 g de blancs d'œufs en neige ferme.

Dès que le thermomètre indique 118°C, retirer la casserole du feu, baisser la vitesse du batteur (vitesse moyenne), et verser petit à petit le sucre cuit sur les blancs montés, en prenant soin de le faire couler sur les bords du bol afin d'éviter toute projection de sucre.

Quand tout le sirop est versé, faire tourner de nouveau le batteur à pleine vitesse pour refroidir la meringue italienne (environ 40°C). Ajouter à ce moment-là l'arôme ou le colorant. Arrêter le batteur quand la meringue est bien lisse, brillante et assez consistante, dite au "bec d'oiseau", car elle forme un léger bec au bout du fouet.

Pendant ce temps, verser les 75 g de blancs d'œufs restants sur le tant pour tant y ajouter une cuillère à soupe de meringue refroidie et mélanger à l'aide d'une spatule.

Incorporer une partie de la meringue à l'aide d'une spatule souple dans le mélange sucre glace, poudre d'amandes, blancs d'œufs afin de détendre le tout. Ajouter le restant de meringue et «macaroner». Vous devez vous arrêter lorsque vous soulevez l'appareil à la spatule et qu'il retombe en ruban.

Sur du papier cuisson, et à l'aide d'une poche à douille (8 à 10 mm), faire des petits tas.

Taper la plaque sur le plan de travail ou laisser tomber au sol de 30 ou 40 cm pour égaliser la surface des macarons.

Laisser croûter.. Enfourner 12 à 15 minutes à 150°C. Laisser complètement refroidir les coques avant de les garnir de la ganache, à l'aide d'une poche à douille (petite douille environ 5 mm). Fermer ensuite chaque macaron avec une coque sans ganache.

Conservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain avant de déguster.