



Boulangier Distribution
FOURNITURE BOULANGERIE PÂTISSERIE

MACARONS CHOCOLAT NOIR



ENTRÉE

PLAT

DESSERT



MACARONS CHOCOLAT NOIR

Recette www.123macarons.fr

Ingrédients

125 gr de poudre d'amande
90 gr de sucre glace
75 gr de blancs d'œufs (2 œufs moyens) mettre les jaunes de côté
15 gr de cacao amer
80 gr de sucre semoule pour battre les blancs
100 gr de chocolat noir 70%
10 cl de crème fraîche

Tamiser la poudre d'amande (pour obtenir 90 gr de poudre d'amande tamisée), le sucre glace puis le cacao amer au-dessus d'un récipient

Monter les blancs d'œufs, mettre un tiers de sucre au début, battre un peu, rajouter l'autre tiers, battre toujours et rajouter le dernier tiers, battre en tout 3-4 minutes

Incorporer la poudre d'amande en deux fois aux blancs en neige, mélanger délicatement puis énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant, il doit former un ruban avec l'aide de la spatule, l'opération dure à peu près 4 minutes

Dresser les macarons sur les plaques en fonte tapissées d'un tapis en silicone à l'aide d'une poche, laisser reposer 10 minutes
Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5), puis les enfourner pendant 16 minutes

Laisser refroidir ½ heure les macarons sur la plaque avant de les détacher

Préparer la ganache :

Concasser le chocolat dans un bol, mettre les 10 cl de crème liquide, chauffer à basse température au four micro-ondes 3 à 5 minutes suivant les fours et mélanger

Rassembler les macarons avec la ganache et les mettre dans un plat hermétique 12 heures au réfrigérateur.