



Macarons à la violette et à la rose



2 fois 40g de blancs d'œufs, 25g de sucre en poudre, 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace, pour le sirop 100g de sucre et 35g d'eau.

Tamiser ensemble 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace.

Monter en neige 40g de blancs d'œufs à T° ambiante, avec 25g de sucre.

Cuire à 110° 100g de sucre et 35g d'eau sans remuer.

Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à petite vitesse et laisser tourner le robot jusqu'au refroidissement. Environ 15mn.

On obtient ainsi une meringue italienne. Ajouter alors quelques gouttes de colorant alimentaire rose.

Mélanger 40g de blancs d'œufs non montés aux poudres tamisées et ajouter la meringue italienne à la maryse en macaronnant. Dresser à la poche avec une douille de 10mm laisser croûter quelques heures et cuire 12mn à 140°, une plaque à la fois.

Ganache violette ou rose : 60g de pulpe de framboise Ravifruits, quelques gouttes de pâte ou d'arôme naturel de violette et de rose Sévarôme, 65g de crème fleurette entière, 140 g de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain marie, incorporer la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse ajouter la pulpe. Diviser en deux le mélange obtenu et y ajouter quelques gouttes d'arôme ou de pâte de violette dans l'un et de rose dans l'autre. Laisser cristalliser à T°. Coller les macarons 2/2 avec.

On peut éviter le croûtage en dressant les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de silpat ou de papier siliconé, enfournées sur une autre plaque chaude. On peut à ce moment là cuire plusieurs plaques en même temps. Par contre il faut maîtriser son four pour éviter les risques de fendillement. Cuire à 145°, 13 mn au lieu de 12mn.

Macaronner = travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir, il doit être lisse et brillant.