



Bonsoir !

Voici deux rescapés de mes macarons d'aujourd'hui, parfumés au réglisse.

Cela faisait bien longtemps que je n'en n'avais pas fait mais ce fut un bonheur que de reprendre la maryse !

En fait cela ne s'oublie pas !

La couleur était souhaitée, je voulais un gris anthracite.

Je ne sais pas vous, mais moi je suis fan de réglisse.

Pour les coques :

Ingrédients :

62 g de blancs d'œufs
75 g de sucre en poudre
75 g de poudre d'amandes
75 g de sucre glace
Une pointe de couteau de colorant en poudre ou en gel

Préparation :

Je prépare deux feuilles de papier sulfurisé (ou de feuilles en fibre de verre) que je pose sur deux plateaux à l'envers (ainsi j'ai un support bien plat, je ne suis pas

embetée avec les angles du plateau par contre je ne poche pas jusqu'aux bords).

Je prépare ma poche avec une douille lisse 9 et je vrille la poche juste avant la douille pour ne pas que la préparation coule par la douille quand je la verserai dans la poche (ou je mets une pince). Je coince cette poche dans un pot pour qu'elle soit prête quand j'aurai macaronné. J'arrête d'utiliser l'eau pour ne pas humidifier la pièce où je travaille.

Je mixe la poudre d'amandes et le sucre glace et je les passe au tamis.

Je monte les blancs déjà clarifiés depuis quelques jours et à température et quand ils sont montés, j'ajoute le sucre en poudre mélangé au colorant en trois fois. Je réajuste le colorant si nécessaire. Je monte en meringue bien ferme.

Je verse le sucre glace mélangé à la poudre d'amandes sur la meringue et macaronne lentement à la maryse pour incorporer les poudres à la meringue.

Je rabats la préparation pour que ce qui reste sur les bords et le fond soient bien incorporés également.

J'arrête de macaronner quand je soulève la maryse et que la pâte tombe de celle-ci en formant un ruban. Ce ruban, en retombant, ne fait pratiquement plus de marques.

Je mets en poche et je poche sur le papier en fibre de verre (ou papier sulfurisé) de manière perpendiculaire.

Je laisse des espaces vides entre mes macarons pour une meilleure cuisson.

Pour pocher les macarons je compte jusqu'à 2 dans ma tête et

compte jusqu'à 5 dans ma tête et relève la poche (je poche ainsi toujours la même quantité et obtiens des coques de taille similaire)

J'allume le four chaleur tournante à 140 degrés.

Je tape mes plaques sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air et éventuellement les petites pointes que l'on laisse en pochant. Pour éviter trop de bruit, je mets un torchon sur le plan de travail.

Je mets les plaques à chauffer une à une entre 14 et 16 mn selon le four... qu'il faut apprendre à maîtriser. Pendant la cuisson, j'ouvre deux ou trois fois la porte du four pour évacuer l'humidité.

Je mets une plaque par une plaque. Jamais deux en même temps.

Quand je sors les macarons je retire rapidement la feuille du plateau et laisse les macarons refroidir avant de les décoller (important ! Patience !)

Pour la ganache :

Ingrédients :

200 g de chocolat blanc
150 g de crème liquide entière
4 g de réglisse en poudre
1 feuille de gélatine

Préparation :

Hydrater la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
Chauffer la crème avec le réglisse. Quand la crème est bien chaude, ajouter la gélatine essorée hors du feu et verser sur les pistoles de chocolat blanc.
Laisser fondre une minute et mixer si nécessaire. Réserver au frais jusqu'à obtenir une bonne texture, ferme mais souple, pour pocher.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr