



Les macarons coeurs à la rose

Recette pour 36 macarons. Préparation : 20 min. Repos : 30 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3
Sucre glace : 210 g
Poudre d'amandes : 125 g
Sucre en poudre : 40 g
Colorant alimentaire en poudre : rouge

Confit de pétales de rose de Provins : 50 g
Crème liquide : 50 g
Chocolat blanc : 100 g

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
papier sulfurisé
une poche à douille large et lisse
une corne/spatule en plastique



Réalisation > les macarons

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite une cuillère à moka de colorants en poudre rouge et argent dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.
- il vous faut des blancs d'oeufs déjà séparés de leurs jaunes depuis la veille, et à température ambiante, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -
3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des coeurs d'environ 4,5 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.
- pour la technique des macarons en forme de coeurs, la pointe de la douille ne doit pour une fois pas toucher la plaque et tracer tout d'abord les 2 pointes arrondies et finir par la pointe du bas : une main tient la pointe de la douille au-dessus de la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -
6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.
- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de pâte à température ambiante sur la plaque -

- 7.** Préchauffer le four à 125°C. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides et enfourner pour 20 minutes. (25 à 30 minutes pour des macarons plus gros)
- attention, les macarons sont cuits à température plus douce afin qu'ils ne brunissent pas et que leur teinte pastel reste inchangée mais le temps de cuisson est un peu plus long -
- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

Réalisation > la ganache au confit de pétales de rose

- 8.** Porter la crème à ébullition et y faire fondre le chocolat blanc et le confit de pétales de rose.
- c'est la spécialité d'une ville de ma région : Provins. Le confit de pétales de rose se présente en bocal comme une confiture, de couleur miel, un peu plus liquide et avec quelques pétales translucides à l'intérieur. -
- 9.** Baisser sur feu doux, et bien lisser. Passer au mixer si quelques pétales restent entiers.
- 10.** Retirer ensuite du feu et faire refroidir pour que la préparation se fige.

Montage

- 11.** A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.
- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -
- 12.** Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache au confit de pétales de rose ou bien au confit seul si vous préférez un goût plus prononcé. Saupoudrer éventuellement de poudre alimentaire argent pour un effet scintillant plus prononcé.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com