



LES MACARONS BOULANGER

INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau amateur
- 25 macarons

INGRÉDIENTS :

- 120 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'oeufs (environ 4)
- 120 g de sucre
- 20 cl de crème
- 200 g de chocolat



RÉALISATION DES COQUES :

- 20 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'oeufs
- 120 g de sucre semoule

Monter en neige 100g de blancs d'oeufs, y ajouter progressivement 120g de sucre (en 3 fois). On obtient une meringue française.

Ajouter 120g de poudre d'amandes et 120g de sucre glace. Tamiser la préparation dans un autre saladier.

Mélanger le tout délicatement à l'aide d'un fouet. Lorsque la préparation est homogène, la macaronner jusqu'à l'obtention d'un ruban brillant (macaronner = travailler énergiquement la pâte à macarons à la maryse ou à la corne pour l'assouplir, la rendre lisse et brillante). On peut également utiliser un robot pâtissier et utiliser la feuille à moyenne vitesse pendant 1mn.

Pocher la préparation avec une poche à douille et une douille lisse.

Former des coques rondes de taille identique (environ 4cm de diamètre) sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson en silicone, chasser les bulles et lisser les coques en tapant la plaque sur le plan de travail, ou en secouant doucement le tapis.

Enfourner 17min à 150°, pas besoin de laisser croûter.

RÉALISATION DE LA GANACHE CHOCOLAT :

- 20cl de crème
- 200g de chocolat

Chauffer 20cl de crème et 200g de chocolat dans une casserole, mélanger doucement pour ne pas y intégrer d'air.

Laisser refroidir 2h au frais.



MONTAGE :

Monter la ganache à l'aide d'un fouet.

Assembler 2 par 2 les coques de même taille.

Pocher la préparation dans une poche à douille avec une douille lisse.
Garnir la partie inférieure des coques avec la ganache, disposer la seconde partie sur le dessus.

Pour la création du logo Boulanger, verser du colorant alimentaire hydrosoluble dans un bol.

Pulvériser le colorant alimentaire à l'aide d'un aérographe. Utiliser un pochoire afin de réaliser le logo souhaité.

Conserver au frais.

