



L'ÉCOLE GOURMET

MACARONS GUANAJA

Coques macarons cacao

125 g Poudre amandes	Mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée avec le sucre glace et le cacao poudre.
25 g Cacao poudre	
150 g Sucre glace	
50 g Blancs d'œufs (1)	Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C, et verser la préparation sur les blancs (2) préalablement montés.
50 g Blancs d'œufs (2)	Fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.
150 g Sucre semoule	Ajouter les blancs (1) non montés.
50 g Eau	Ajouter les poudres, mélanger et macaronner.

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, pocher les macarons sur votre papier sulfurisé et enfourner à 150°C, chaleur tournante pendant 12/13 minutes.

Ganache Guanaja

150 g Crème entière liquide	Fondre le chocolat.
25 g Miel d'acacia	Faire chauffer la crème avec le miel puis en verser un tiers sur le chocolat fondu.
125 g GUANAJA 70%	Mélanger énergiquement et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière, pareil pour le dernier tiers. Mixer alors avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
	Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures, idéalement une nuit.

Montage

Avant de garnir les macarons sortir la ganache du réfrigérateur pour qu'elle revienne à température ambiante afin qu'elle soit pochable.

Mettre en paire les coques de macarons et les garnir de ganache Guanaja à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10mm. Assembler, puis déguster sinon réserver au réfrigérateur.

Astuce : un macaron est meilleur le lendemain car la coque reprend un peu d'humidité avec la ganache ce qui lui donne une texture parfaitement moelleuse.