

Macarons au chocolat au lait

Ingredients
Coques
75g de blancs d'oeuf
90g de sucre
90g de sucre glace
90g de poudre d'amande
du colorant
Ganache au chocolat lait
150g de chocolat au lait
75g de crème liquide entière

Coques

- Pour environ 34 coques -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit petit lorsque les blancs commencentmonter, ajouter le colorant la fin.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une maryse.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perfore recouverte de papier four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croter environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four prchauff 140C

Laisser refroidir les coques avant de les dcoller.

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crme, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne.

Laisser refroidir, mettre en poche et en garnir les coques

ASTUCE

1) Utiliser de préférences des blancs à température ambiante et s'ils ont 2 ou 3 jours c'est encore mieux

2) Le mieux pour le colorant est le gel

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr