

Macarons tout choco

Ingredients
Coques au cacao
65g de blancs d'oeuf
75g de sucre glace
75g de poudre d'amande
15g de cacao non sucré
80g de sucre
Ganache au chocolat lait
90g de chocolat au lait
180g de crème liquide entière
40g de beurre

Coques au cacao

- Pour environ 28coques -

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.

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

Macaronner jusqu' obtenir un ruban.

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.

Incorporer le beurre.

Laisser refroidir, mettre en poche et en garnir les coques

ASTUCE

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

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