carons tiramisu

Ingredients
Coques
65g de blancs d'oeuf
80g de sucre
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
Ganache tiramisu
1 oeuf
1cuillère à café de café en poudre
1cuillère à café de cacao non sucré
50g de sucre
220g de mascarpone
Pour chablonner les coques
80g de chocolat blanc

Coques

- Pour une vingtaine de macarons -

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'amandeet 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 20minutes.

Enfourner pour 14minutes dans un four prchauff 140C

Laisser refroidir les coques avant de les dcoller.

Ganache tiramisu

Sparer le jaune du blanc d'oeuf

Monter le blanc en neige

Mlanger le jaune avec le mascarpone, le sucre, le caf et le cacao

Puis ajouter dlicatement le blanc en neige

Mettre en poche

Montage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro onde

A l'aide d'un pinceau chablonner les coques pour les impermabiliser

Laisser le chocolat durcir avant de garnir les macarons avec la ganache tiramisu

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Macarons tiramisu

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