

Macarons aux fruits rouges

Ingredients
Coques
65g de blancs d'oeuf
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
80g de sucre
Ganache aux fruits rouges
260g de chocolat blanc
125g de purée de fruits rouges
25g de glucose

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 aux fruits rouges

A l'aide d'un couteau hcher le chocolat blanc finement

Faire chauffer la pure de fruits rouges

Hors du feu y verser le chocolat blanc et le glucose

Mlanger et y mettre un petit coup de mixeur pied pour obtenir une ganache onctueuse

Mettre en poche et laisser au frais au moins 2h

Garnir la moiti des coques et recouvrir de l'autre moiti

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