Petits gâteaux

Macarons rose litchi

2h	1h30	30 min	0	437
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la ganache rose litchi

100 g **Litchi**
1 c. à soupe **Eau de rose**
175 g **Chocolat blanc**
30 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour les coques à macarons

150 g **Amande(s) en poudre**
150 g **Sucre glace**
100 g **Blanc(s) d'oeuf**
200 g **Sucre semoule**
50 g **Eau**
5 goutte(s) **Colorant**

Étape 1

Préparation de la ganache rose litchi

1. Égoutter soigneusement les litchis au sirop à l'aide d'une passoire.
2. Les mixer très finement à l’aide d'un robot.
3. Placer la pulpe de fruit obtenue dans une petite casserole avec la crème fleurette puis porter à ébullition.
4. Casser le chocolat blanc en morceaux et l'incorporer hors du feu au mélange crème litchi à l'aide d'une maryse.
5. Incorporer enfin l'eau de rose.
6. Quand le mélange est bien lisse, le transférer dans un bol et le protéger à l'aide de film alimentaire.
7. Réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation des coques de macaron couleur rose thé

1. Préchauffer le four à 145°C (th.5).
2. Placer la poudre d'amande et le sucre glace dans le bol d'un robot puis mixer pendant 30 secondes.
3. Tamiser ce mélange appelé "tant pour tant" dans un

saladier à l'aide d'une passoire fine.

4 Placer la moitié des blancs d’œufs dans un saladier avec 1/4 du sucre semoule.

5 Placer les 3/4 du sucre semoule dans une casserole avec l'eau puis porter sur feu doux.

6 Surveiller la température du sirop à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

7 Quand la température du sirop atteint 110°C, commencer à battre le mélange composé de blancs d’œufs et de sucre en neige à l'aide d'un batteur.

8 Quand la température du sirop atteint 118°C, le verser en un fin filet sur les blancs en neige sans cesser de fouetter à pleine puissance.

9 Quand l'intégralité du sirop est incorporé, fouetter encore pendant 5 minutes puis ajouter le colorant rouge. Battre encore 2 minutes pour homogénéiser la couleur et faire descendre la température de la meringue.

10 Mélanger le tant pour tant avec le reste de blanc d’œuf.

11 Incorporer 1/3 de la meringue au tant pour tant assez énergiquement à l'aide d'une maryse.

12 Incorporer le reste de la meringue plus délicatement en soulevant la masse et en veillant à bien travailler la pâte au fond du saladier.

13 La pâte doit former un ruban.

14 Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

15 Transférer la pâte à macaron dans une poche munie d'une douille unie.

16 Dresser des macarons d'environ 3 à 4 cm de diamètre sur les plaques à pâtisserie en veillant à bien les espacer.

17 Laisser les macarons "croûter" à l'air libre pendant 1 heure.

18 Enfourner la première plaque et compter 12 minutes de cuisson.

19 Sortir la première plaque du four et la laisser refroidir sur une grille puis enfourner la deuxième plaque et compter 12 minutes de cuisson.

20 Laisser refroidir complètement les coques de macaron avant de les décoller du papier sulfurisé.

Étape 3

Dressage

1 Transférer la ganache dans une poche munie d'une douille unie.

2 Les macarons n'ont pas tous le même diamètre, il est donc judicieux de les apparier avant de les garnir.

3 Déposer de la ganache sur une première coque, puis déposer une seconde coque sur la ganache en tournant légèrement pour bien répartir la ganache sur toute la surface du macaron.

4 Poursuivre avec les autres macarons.

Déposer les macarons sur un plat au fur et à mesure de

5 leur formation.

6 Les macarons seront plus moelleux après un passage d'une nuit au réfrigérateur.

7 Sortir les macarons du réfrigérateur 30 minutes avant de les déguster pour en apprécier toute la saveur.