



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 Tapiser 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.