

# Macarons

## façon petits fours chantilly chocolat et caramel beurre salé

by Marine et Maxime

PASTRY SHOW JUNIOR



### Ingrédients

#### Coques de macarons

- Poudre d'amandes : 110g
- Sucre glace : 110g
- Blancs d'oeufs (n°1) : 39g

#### Meringue italienne

- Sucre : 165g
- Eau : 63g
- Blancs d'oeufs (n°2) : 58g
- Colorants : Quantité suffisante

#### Chantilly Chocolat

- Crème liquide 35% de MG (n°1) : 120g
- Sucre inverti ou miel : 7g
- Chocolat noir Valrhona : 70g

Poids total : 252g

#### LE SECRET :

séparer les blancs d'oeufs  
la veille et conservez-les à  
température ambiante !

### Étapes

#### Coque de macarons / Meringue italienne

1. Tamiser le sucre glace et mélanger le avec la poudre d'amandes et les blancs n°1.
2. Cuire le sucre et l'eau à 116°C avec un thermomètre à sucre (attention le thermomètre est très fragile).
3. Verser sur les blancs n°2 et mettre à monter au batteur, cela vous donnera une meringue italienne.

## La suite des étapes :

---

3. Colorer votre meringue si vous le souhaitez.  
Laisser tourner jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante et qu'elle face le fameux « bec d'oiseau ».
4. Peser à nouveau 180g de meringue. Mélanger progressivement à la pâte d'amande avec une maryse. Macaronner.
5. Pocher en quinconce des ronds de Ø 3cm sur tapis de silicone avec une douille n°12.
6. Cuisson : à 140°C pendant 14 à 16 minutes

## Chantilly Chocolat

1. Porter à ébullition la crème n°1.
2. Verser sur le chocolat et le sucre inverti.
3. Mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit bien fondu puis ajouter la crème n°2 froide et mixer.
4. Filmer au contact et placer au frais au minimum 4 heures avant utilisation

## Montage et finitions

---

Recette pour environ 50 macarons façon petits fours.

1. Dressage des Macarons façon petits fours
2. Faire fondre un de chocolat au lait au bain marie ou au micro-onde.
3. Enrober la coque de macaron de chocolat au lait et déposer-la sur une surface plate (cela permet d'avoir une base stable).
4. Pocher une boule de caramel au beurre salé au centre de la coque.
5. Mettre à monter la chantilly chocolat réalisée la veille.
6. Pocher une rosace de chantilly préalablement montée avec une douille cannelée.
7. Pour ce qui est du décor, laisser libre cours à votre inspiration...
8. Privilégier les fruits de saison pour vos petits fours et ajouter une jolie mûre, des myrtilles... ou des décors en chocolat !

Les petits fours sont à déguster le jour même, ils reprennent très vite en humidité à cause de la chantilly



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

