

Coques à macarons chocolat (meringue italienne)

Ingrédients :

50g	blancs d'œufs
135g	sucré
50g	eau
135g	sucré à glacer
112g	poudre d'amande
23g	cacao
50g	blancs d'oeufs

Tamiser ensemble le sucre à glacer, le cacao et la poudre d'amande.

Cuire le sucre et l'eau à 118C. Quand le sucre atteint 110C, commencer à fouetter les blancs. Les blancs doivent être bien montés quand le sucre atteint sa température. Verser en filet et laisser monter la meringue jusqu'à ce qu'elle refroidisse à 45C-50C.

Incorporer les blancs crus dans le mélange de poudre ainsi que la meringue, en pliant. Faire retomber l'appareil jusqu'à la formation d'un ruban. Attention de ne pas trop faire retomber!

Dresser sur une feuille de papier parchemin et laisser croûter environ 15-30 minutes.

Cuire au four ventilé environ 15 minutes. La température de cuisson peut varier entre 325F et 350F.

Ganache au chocolat pour macaron

100g	crème
22g	miel
36g	chocolat noir 70%
92g	chocolat noir 64%
14g	beurre

Amener à ébullition la crème et les sucres. Verser sur le chocolat et le beurre et émulsionner avec un mélangeur à main.

Laisser cristalliser au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache puisse être dressée à la poche (pas trop froide).

Mousse au chocolat minute

500 ml	crème
225g	chocolat noir ou
275g	chocolat au lait ou
325g	chocolat blanc

Faire fondre le chocolat à une température d'environ 45°C. Monter la crème très souple. Verser le chocolat dans la crème et fouetter rapidement.

Ganache montée chocolat au lait

150g	crème
10g	miel
10g	sirop de maïs
285g	chocolat au lait
475g	crème

Faire bouillir la crème, le miel et le sirop de maïs. Verser sur le chocolat. Mixer au pied mélangeur et ajouter le reste de la crème. Laisser la ganache refroidir 12 heures minimum au frigo. Fouetter au mélangeur.

Attention : très rapide à monter!

Cristallisation du chocolat au Mycryo

Faire fondre le chocolat (45°-50°C pour le noir, 40°-45°C pour le lacté ou le blanc).

Laisser tiédir jusqu'à 34°-35°C pour le noir et 33°-34°C pour le lacté et le blanc. Ajouter 1% du poids du chocolat en beurre de cacao Mycryo.

Bien remuer et utiliser à 31°-32°C pour le noir, 29°-30°C pour le lacté et le blanc.