

# LES DÉLICIEUX MACARONS AU BAILEYS (COMME AU JARDIN DES TUILERIES)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/macarons-baileys/>

Les délicieux macarons au baileys, comme au jardin des tuileries, un macaron savoureux, délicat et intense !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

## Ingrédients

### **Pour 24 Macarons, 5 cm de diamètre**

\*Coques

Des coques de macarons

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire

\*Ganache Baileys

180 grammes de Chocolat Orelys

120 grammes de Crème Liquide Entière

120 grammes de Crème Liquide Entière 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres

50 grammes de Liqueur Baileys

50 grammes de Liqueur Baileys 4,35 Centilitres/43,5 Millilitres

### **Pour 12 Macarons, 5 cm de diamètre**

\*Coques

Des coques de macarons

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire

\*Ganache Baileys

## LES DÉLICIEUX MACARONS AU BAILEYS (COMME AU JARDIN DES TUILERIES)

90 grammes de Chocolat Orelys

60 grammes de Crème Liquide Entière

60 grammes de Crème Liquide Entière 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres

25 grammes de Liqueur Baileys

25 grammes de Liqueur Baileys 2,18 Centilitres/21,75 Millilitres

### **Pour 30 Macarons, 5 cm de diamètre**

\*Coques

Des coques de macarons

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire

\*Ganache Baileys

225 grammes de Chocolat Orelys

150 grammes de Crème Liquide Entière

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

62,5 grammes de Liqueur Baileys

62,5 grammes de Liqueur Baileys 5,44 Centilitres/54,38 Millilitres

### **Pour 48 Macarons, 5 cm de diamètre**

\*Coques

Des coques de macarons

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire

\*Ganache Baileys

360 grammes de Chocolat Orelys

240 grammes de Crème Liquide Entière

240 grammes de Crème Liquide Entière 21,82 Centilitres/218,18 Millilitres

100 grammes de Liqueur Baileys

100 grammes de Liqueur Baileys 8,7 Centilitres/87 Millilitres

## **Instructions**

### **Les coques**

## LES DÉLICIEUX MACARONS AU BAILEYS (COMME AU JARDIN DES TUILERIES)

1. Réaliser et cuire les coques
2. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)
3. Si c'est votre première fois, lire l'article du blog qui passe en revue les astuces pour éviter de rater les coques de macaron, ICI
4. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est sûrement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)

### **Pour des coques bicolores**

5. Si vous voulez réaliser des coques à 2 couleurs comme moi, il faut alors prélever un peu de pâte à macarons dans un 2ème bol
6. Si vous voulez vous simplifier la vie, laisser les coques natures, sans coloration (ça sera toujours très bon)
7. Colorer, avec du Colorant alimentaire : j'ai choisi un mélange de couleurs marron (très peu), orange et un peu de jaune
8. Mélanger délicatement
9. Placer les 2 pâtes dans 2 poches à douilles avec une douille lisse
10. Suivre les instructions des coques pour préparer l'appareil à macarons
11. Si vous voulez 2 couleurs, poser alors délicatement au centre des coques une grosse goutte de pâte colorée. Je ne vous cache pas que c'est une étape délicate : il faut être très minutieux ( je ne compte pas faire ceci à chaque fois... )
12. Les coques s"étalent" un peu, et les deux pâtes colorées forment alors un anneau
13. Laisser croûter, notamment si c'est la la méthode Française
14. Pour savoir si vous avez laissé croûter suffisamment : Le doigt n'est pas humide en touchant délicatement les coques

### **Cuisson**

15. Cuire les macarons (suivre les instructions de la recette)
16. Par ailleurs il est recommandé, pendant la cuisson, d'ouvrir la porte du four 2 ou 3 fois pour faire sortir l'humidité (si le four est trop humide, les macarons peuvent se fissurer). Avec certains fours, il est même recommandé de laisser la cuillère dans la porte pendant toute la cuisson... Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four ! (sinon elles continuent de cuire et sèchent sur les plaques chaudes)

On ne peut pas utiliser de coques chaudes (elles feraient fondre la ganache)...

... mais on ne veut pas non plus de coques laissées plus de quelques heures à l'air libre (elle sécheraient et pourraient devenir craquantes).

### **La Ganache Baileys**

17. Je vous le disais plus haut, le choix du chocolat ici est primordial
18. Après moult essais, je vous conseille le Chocolat Orellys (180 g), de la marque Valrhona : J'avais reçu ce chocolat directement de l'école Valrhona de Brooklyn, car je m'étais inscrit à un de leurs cours. Il est parfait pour cette recette, avec son gout "blond" et "réglassé"
19. Si vous ne trouvez pas ce chocolat Orellys, je vous conseille alors d'utiliser un chocolat "Dulcey"

## LES DÉLICIEUX MACARONS AU BAILEYS (COMME AU JARDIN DES TUILERIES)

de la même marque Valrhona

20. Et si vous ne le trouvez toujours pas, alors pas de miracle : il faut le faire vous-mêmes : ce n'est pas difficile ! Vous pouvez tout simplement prendre 180 g de Chocolat Blanc, à faire cuire à faible température au four jusqu'à ce qu'il blondisse
21. Porter à ébullition la Crème Liquide Entière (120 g ou 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres), dans une casserole
22. Verser la crème chaude sur le Chocolat Orellys (180 g)
23. Laisser fondre sans remuer 5 minutes
24. Puis mélanger
25. Ajouter la Liqueur Baileys (50 g ou 4,35 Centilitres/43,5 Millilitres)
26. Puis mélanger : La ganache est prête mais elle est trop liquide
27. Afin d'épaissir la ganache, il faut la faire chuter en température
28. Remplir un grand bol d'eau et de glaçons
29. Poser le bol avec la ganache et remuer lentement
30. La ganache épaissit : on peut alors l'utiliser

### Mise en poche

Je trouve que le meilleur moyen et le plus propre est d'utiliser une poche à douilles !

Vous pouvez sinon utiliser une cuillère

On utilise une douille lisse de diamètre moyen : diamètre 1,4 cm par exemple

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

On visse la poche à douilles...

31. On "marrie" les coques deux par deux de même taille
32. On creuse les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de "pénétrer" dans les coques et de les humidifier plus facilement
33. On remplit une 1ère coque de ganache
34. On pose la 2ème coque et on presse légèrement