

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

## La Recette

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

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

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

## Ingrédients

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

\*Coques

des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire marron, orange, jaune. Type hydrosoluble

\*Ganache Baileys

180 grammes de Chocolat Orelys

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

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

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

\*Coques

des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire marron, orange, jaune. Type hydrosoluble

\*Ganache Baileys

90 grammes de Chocolat Orelys

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

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

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

\*Coques

des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire marron, orange, jaune. Type hydrosoluble

\*Ganache Baileys

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

225 grammes de Chocolat Orelys

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

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

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

\*Coques

des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

\*Pour des coques bicolores

du Colorant alimentaire marron, orange, jaune. Type hydrosoluble

\*Ganache Baileys

360 grammes de Chocolat Orelys

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

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

## Instructions

### **Les coques**

1. Préparer les Coques de macaron
2. Les recettes sont 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 un peu plus facile que la méthode Italienne

### **Pour des coques bicolores**

5. Si vous voulez vous simplifier la vie, laisser les coques natures, sans coloration (ça sera toujours très bon)
6. Mais 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
7. Dans ce 2ème bol, ajouter et mélanger du Colorant alimentaire. Comme couleur, doser du marron, orange et jaune. Choisir un type de colorant hydrosoluble, et de préférence en poudre
8. Attention, tous les colorants ne se valent pas... Certains peuvent faire éclater les macarons, voir mon article du blog qui parle des dangers à éviter (ICI). Privilégier un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre
9. Mélanger délicatement la couleur dans le 2ème bol
10. Placer les 2 pâtes dans 2 poches à douilles avec une douille lisse
11. Pour obtenir les 2 couleurs, pocher la pâte sans couleur, puis pocher alors délicatement au centre des Coques de macaron une grosse goutte de pâte colorée. Je ne vous cache pas que c'est une étape délicate mais pas impossible

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

12. Les Coques de macaron s'"étaient" un peu, et les deux pâtes colorées forment alors un anneau
13. Laisser croûter, notamment si c'est la méthode Française
14. Pour savoir si vous avez laissé croûter suffisamment : Le doigt n'est pas humide en touchant délicatement les Coques de macaron

### 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)
17. Avec certains fours, il est même recommandé de laisser la cuillère dans la porte pendant toute la cuisson...

Penser à retirer les Coques de macaron 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

18. Je vous le disais plus haut, le choix du chocolat ici est primordial
19. Après moultess 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"
20. Si vous ne trouvez pas ce chocolat Orellys, je vous conseille alors d'utiliser un chocolat "Dulcey" de la même marque Valrhona
21. 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
22. Porter à ébullition la Crème Liquide Entière (120 g ou 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres), dans une casserole
23. Verser la crème chaude sur le Chocolat Orellys (180 g)
24. Laisser fondre sans remuer 5 minutes
25. Puis mélanger
26. Ajouter la Liqueur Baileys (50 g ou 4,35 Centilitres/43,5 Millilitres)
27. Puis mélanger : La ganache est prête mais elle est trop liquide
28. Afin d'épaissir la ganache, il faut la faire chuter en température
29. Remplir un grand bol d'eau et de glaçons
30. Poser le bol avec la ganache et remuer lentement
31. 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 douille !

Vous pouvez sinon utiliser une cuillère

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

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

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

On visse la poche à douille...

32. Assembler les coques deux par deux de même diamètre

33. Creuser une moitié des coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de "pénétrer" dans les coques et de les humidifier plus facilement

34. Garnir une 1ère coque de ganache

35. Poser la 2ème coque et presser légèrement

### Conservation

Les macarons doivent être conservés au frais pendant 24 heures minimum, et doivent être placés dans la partie basse du réfrigérateur (l'endroit le moins froid)

A la sortie du réfrigérateur, si les macarons sont trop froids ils craquent sous la dent: Afin d'éviter cela, il faudra alors les tempérer à température ambiante 10 minutes avant de servir

### Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les macarons, voir [ICI](#)