LES DéLICIEUX MACARONS MANGUE PASSION DE M.O.F STéPHANE TRéAND

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/macarons-mangue-passion/

Des macarons aux saveurs exotiques de Mangue et Fruit de la passion, de vrais délices irrésistibles

Chef : Stéphane Tréand
Temps de préparation : 1 H 30 Min
Temps de cuisson : 12 Minutes
Temps de repos : 1 H
Volume : 16
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Macaron,

Ingrédients

*Coques
des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI
Un peu de Colorant alimentaire Orange et rouge. Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre
*Ganache
250 grammes de Sucre
10 grammes de Pectine NH
200 grammes de Purée de Mangues 20 Centilitres/200 Millilitres. A acheter ou à faire en pressant (puis en filtrant) des pulpes extraites de mangues fraiches
300 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 30 Centilitres/300 Millilitres. A acheter ou à faire en pressant (puis en filtrant) des pulpes extraites de Fruits de la Passion

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

Couleur des coques

5. Pendant la réalisation des Coques de macaron, ajouter (pendant qu'on monte les blancs d'oeufs) du Colorant alimentaire : 2 colorants : Orange et Rouge
6. Ajouter environ 2/3 de couleur orange et 1/3 de couleur rouge
7. 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
8. Pocher les macarons
9. Laisse crouter
10. En touchant, on doit sentir que les coques ont croûté : ça n'accroche plus au doigt !

Cuisson

11. Cuire les macarons
12. Retirer des plaques aussitot à la sortie du four
13. Ne laissez pas les coques sur la plaque de cuisson: elles continueraient de cuire et sécheraient, comme j'ai expliqué dans mon article du blog
14. Un conseil : Il vaut mieux laisser les coques sécher avant de poser la ganache, 1 heure

La Ganache (un confit de fruits ici)

On appelle cela "ganache" dans le jargon des cuisines, mais pour être précis, une ganache désigne en principe un mélange épais Lait-Creme et Chocolat.
Il s'agit ici plutôt d'un confit de fruit : un confit est une purée de fruits que l'on épaissit, le plus souvent à la pectine
15. On a besoin de Purée de Mangues et de Pulpe de Fruit de la Passion : choisir des bonnes marques de purée, cela fera la différence : J'ai pris la marque BOIRON, et parfois j'en choisis d'autres comme SYCOLY par exemple
16. Alternative : Vous pouvez prendre des fruits frais, mixer la pulpe, puis passer au tamis
17. Faire chauffer la Purée de Mangues (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et la Pulpe de Fruit de la Passion (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres)
18. Veiller à la température : attendre et ne pas dépasser 80 C
19. Epaissir le confit avec de la Pectine NH, une poudre obtenue à partir de fruits : on peut la faire soi-même, mais avouez qu'on a autre chose à faire... :-) Pour acheter en ligne, c'est ICI
20. La Pectine NH forme des grumeaux dans le liquide si elle n'est pas mélangée au Sucre au préalable : On doit donc mélanger la Pectine NH (10 g) et le Sucre (250 g)
21. Mélanger la Pectine NH (10 g) et le Sucre (250 g) dans un petit bol
22. On doit ajouter le mélange Sucre/Pectine NH dès que la température atteint 80 C
23. Pour tout savoir sur les pectines, voir mon article, ICI
24. Verser dans la casserole avec les purées de fruit

LES DéLICIEUX MACARONS MANGUE PASSION DE M.O.F STéPHANE TRéAND

25. Faire bouillir et remuer au fouet à main, jusqu'à ce que le mélange épaississe
26. La Pectine NH ne fera pas épaissir le liquide si elle n'est pas portée à ébullition
27. Cuire à ébullition pendant 5 minutes
28. Puis transférer dans un autre récipient

Refroidissement

29. On fait refroidir, à l'air libre d'abord
30. La Ganache est prête quand elle tient en cuillère. Ici sur la photo, elle continue à couler après 30 minutes, je l'ai donc faite refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes
31. Après le passage au frais, la ganache a solidifié : elle tient en cuillère
32. Je transfère la ganache refroidie dans une poche à douille. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez déposer la ganache à la cuillère

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, enfoncer la poche à douille dans la douille afin d'éviter que l'appareil ne sorte

Préparation des Coques

33. Nos coques ont séché à l'air libre 2 heures et ont eu le temps de refroidir
34. On «marrie» deux coques qui doivent être de même taille
35. On perce délicatement un trou à l'aide d'un doigt dans une des deux coques, ceci afin de déposer plus de ganache. Cela les humidifiera plus rapidement par ailleurs.
36. Deposer une noix de ganache sur une coque
37. Assembler les coques deux par deux, presser délicatement en tenant les coques sur les bords

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