

LES DÉLICIEUX MACARONS MANGUE PASSION DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/les-delicieux-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 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

*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 fraîches

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. 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

LES DÉLICIEUX MACARONS MANGUE PASSION DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

rater les coques de macaron, ICI

4. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est surement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)

Couleur des coques

5. Colorer les coques de macarons, avec deux colorants Orange et Rouge à ajouter pendant que les blancs sont montés au batteur

6. Mettre environ 2/3 de couleur orange et 1/3 de couleur rouge

7. Je privilégie toujours les colorants en poudre pour mes macarons

8. Je préfère ajouter les colorants dans les blancs pendant qu'ils montent (meringue) plutôt que pendant que le macaronnage avec les poudres car le mélange des colorants est plus homogène à mon avis

9. Former les macarons

10. Laisse crouter

11. En touchant, on doit sentir que les coques ont croûté : ça n'accroche plus au doigt !

Cuisson

12. Cuire les macarons

13. Retirer des plaques aussitôt à la sortie du four

14. 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

15. 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-Crème 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.

16. 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

17. Alternative : Vous pouvez prendre des fruits frais, mixer la pulpe, puis passer au tamis

18. 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)

19. Veiller à la température : attendre et ne pas dépasser 80 C

20. Épaissir 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

21. 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)

22. Mélanger la Pectine NH (10 g) et le Sucre (250 g) dans un petit bol

23. On doit ajouter le mélange Sucre/Pectine NH dès que la température atteint 80 C

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 douilles. Si vous n'avez pas de poche à douilles, vous pouvez déposer la ganache à la cuillère
- 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

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](#)