LES MACARONS à LA FRAMBOISE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-macarons-framboise/

Les macarons Framboise, avec un confit intense, un régal de macaron

Chef : Christophe Felder
Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de cuisson : 13 Minutes
Temps de repos : 1 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Macaron

Ingrédients

Pour 22 Macarons (5 cm de diamètre)
*Coques
44 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI
Un peu de Colorant alimentaire Rouge
*garniture Confit
350 grammes de Framboises Fraiches ou surgelées
200 grammes de Sucre à Confiture
15 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron

Pour 12 Macarons
*Coques
24 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI
Un peu de Colorant alimentaire Rouge
*garniture Confit
190,9 grammes de Framboises Fraiches ou surgelées
109 grammes de Sucre à Confiture
8,1 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

Pour 18 Macarons
*Coques
36 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI
Un peu de Colorant alimentaire Rouge

LES MACARONS à LA FRAMBOISE DE CHRISTOPHE FELDER

*garniture Confit
286,3 grammes de Framboises Fraiches ou surgelées
163,6 grammes de Sucre à Confiture
12,2 grammes de Jus de Citron pris de 0,2 Citron

Pour 26 Macarons
*Coques
52 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI
Un peu de Colorant alimentaire Rouge
*garniture Confit
413,6 grammes de Framboises Fraiches ou surgelées
236,3 grammes de Sucre à Confiture
17,7 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron

Pour 32 Macarons
*Coques
64 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI
Un peu de Colorant alimentaire Rouge
*garniture Confit
509 grammes de Framboises Fraiches ou surgelées
290,9 grammes de Sucre à Confiture
21,8 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron

Instructions

A propos des framboises
Christophe Felder dit d'utiliser des Framboises. Comme alternative, vous pouvez également utiliser de la purée de Framboises congelée. Mes marques préférées sont BOIRON ou RAVIFRUIT

Le Confit
1. Pour le confit, cuire les Framboises (350 g) (lavées) dans une casserole à fond épais, à feu doux. On peut choisir des Framboises fraiches ou surgelées, ou je vous l'ai dit, une purée de Framboise
2. Verser le Sucre à Confiture (200 g)
3. Remuer afin d'incorporer le Sucre à Confiture
4. En cuisant, les Framboises commencent à fondre. On peut les écraser plus facilement à l'aide d'un presse-purée
5. Faire chauffer à feu moyen/fort, pendant 8 minutes
6. Il faut attendre que le mélange épaississe, sous l'action de la pectine
7. Lorsque vous obtenez un coulis épaissi, c'est le moment de verser le Jus de Citron (15 g pris de

0,3 Citron) : il va finir d'activer la pectine
8. Par précaution, et ce afin d'enlever tous les restes de pépin, j'ajoute une étape et je passe le confit de framboises dans une passoire, à trous très fins, en pressant avec une louche. Ainsi je filtre les pépins et les restes de peaux qui ne sont jamais agréables à manger !
9. Christophe Felder nous dit de mixer le confit au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), hors du feu
10. Ce confit est encore liquide à ce stade : il faut attendre qu'il épaississe à température ambiante, mais PAS au frais car il épaissirait trop vite...

Les coques

11. Préparer les Coques de macaron
12. Les recettes sont ICI
13. 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
14. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est un peu plus facile que la méthode Italienne

Couleur des coques

15. Pendant la réalisation des Coques de macaron, ajouter (pendant qu'on monte les blancs d'oeufs) du Colorant alimentaire rouge. Choisir un colorant hydrosoluble, et de préférence en poudre
16. 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
17. Pocher sur des plaques avec du papier sulfurisé
18. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
19. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croutage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
20. Pour savoir quand les Coques de macaron ont croûté, votre doigt ne doit pas sentir d'humidité au toucher

Cuisson

21. Cuire et réserver les Coques de macaron jusqu'à ce qu'elles refroidissent. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
22. On ne peut pas utiliser de coques chaudes, mais on ne veut pas non plus de coques laissées plus de quelques heures à l'air libre

Assemblage

23. Pour le montage, on doit s'assurer que le confit a eu le temps d'épaissir, mon confit était trop liquide, or, elle ne doit pas couler sinon on ne pourrait pas assembler les macarons facilement
24. Pour épaissir le confit, je pose le récipient sur un bac d'eau avec des glaçons
25. Très vite, le confit refroidit et on doit obtenir un confit qui tienne en cuillère : on peut maintenant

l'utiliser pour remplir les Coques de macaron. Je recommande de mixer ce confit froide au mixeur pour la lisser

Mise en poche

Utiliser une poche à douille afin de pocher la pâte à macarons
Utiliser une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre par exemple
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
26. Assembler les coques deux par deux de même taille
27. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra au confit de "pénetrer" dans les coques et de les humidifier plus facilement
28. Remplir une 1ère coque de confit. Le confit tient et ne coule pas !
29. 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