

LES MACARONS AU CAMEL BEURRE SALÉ DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-macarons-au-camel-beurre-sale-felder/>

Un macaron camel beurre salé d'exception, avec une ganache camel parfaite

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 12 à 16 macarons

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

Ingrédients

*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

*Ganache

280 grammes de Sucre

130 grammes de Crème Liquide 35%

130 grammes de Crème Liquide 35% 13 Centilitres/130 Millilitres

200 grammes de Beurre Salé demi-sel

200 grammes de Beurre Salé demi-sel Christophe précise : "de bonne qualité" ! Je prends du demi-sel

Instructions

La Ganache

1. On fait chauffer le Sucre (280 g) en 3 fois (Cela évite au camel de masser)
2. Faire fondre un premier tiers de Sucre dans une casserole à chauffer, à feu moyen/fort

LES MACARONS AU CAMEL BEURRE SALÉ DE CHRISTOPHE FELDER

3. Attendre qu'il fonde puis verser un 2ème tiers, attendre qu'il fonde et faire de même avec le dernier tiers de Sucre
4. Le caramel obtenu doit avoir une belle couleur ambrée
5. Puis décuire avec la Crème Liquide 35% (130 g ou 13 Centilitres/130 Millilitres)
6. Verser petit à petit, par petites quantités : Attention aux projections !
7. Pour minimiser les projections, on peut faire chauffer la crème au micro-ondes au préalable
8. Mélanger à la spatule

La Couleur du Caramel

9. On continue de cuire... et c'est là où on doit contrôler le temps de cuisson pour la couleur du caramel dont je vous ai parlé plus haut...
10. Felder obtient un caramel qui a cette couleur....
11. Pour obtenir cette couleur, Felder mentionne qu'on doit cuire jusqu'à 108 C
12. Je préfère une couleur plus claire...
13. et pour obtenir cette couleur plus claire, il faudra cuire moins longtemps, jusqu'à 95 C
14. Retirer du feu
15. Ajouter le Beurre Salé demi-sel (200 g) qu'on aura coupé en cubes, et remuer jusqu'à une consistance homogène
16. Felder précise qu'il faut transférer dans un autre récipient, pour être sûr que le caramel ne continue pas de cuire
17. Afin d'éviter les grumeaux, on lisse le caramel au robot à lame ('robot coupe'), au blender ou au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
18. Verser dans un récipient, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais

Les coques

19. Réaliser et cuire les coques
20. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)
21. 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
22. 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)
23. Pour ces coques, je n'ajoute pas de couleur. Felder les colore en utilisant qq gouttes d'extrait de café et du colorant alimentaire jaune : c'est à votre choix
24. Coucher sur des plaques avec du papier sulfurisé
25. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
26. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croutage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
27. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
28. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
29. Réserver les coques jusqu'à ce qu'elles refroidissent : On ne peut pas utiliser de coques

LES MACARONS AU CARMEL BEURRE SALÉ DE CHRISTOPHE FELDER

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).

30. On « marrie » les coques deux par deux de même taille

31. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénétrer » dans les coques et de les humidifier plus facilement

Assemblage

32. Pour le montage, on doit s'assurer que la ganache a eu le temps d'épaissir, elle doit tenir en cuillère : mettre en poche à douilles

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

Utiliser une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre 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

33. Remplir une 1ère coque de ganache

34. Poser la 2ème coque et presser légèrement (en tournant légèrement)