LES MACARONS AU CARAMEL BEURRE SALé DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/macarons-caramel-beurre-sale/

Un macaron caramel beurre salé savoureux, à la ganache 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 macaron Pour les recettes, voir ICI
*Ganache
280 grammes de Sucre
130 grammes de Crème Liquide 35% 13 Centilitres/130 Millilitres
200 grammes de Beurre Salé demi-sel

Instructions

La Ganache

1. Cuire le Sucre (280 g) en 3 fois (Cela évite au caramel de masser)
2. Faire fondre un premier tiers de Sucre dans une casserole à chauffer, à feu moyen/fort
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 par petites quantités : Attention aux projections !
7. Pour minimiser les projections, faire chauffer la crème au micro-ondes au préalable

8. Mélanger à la spatule

La Couleur du Caramel

9. Continuer de cuire... et c'est la ou on doit controller 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 85 C / 95 C
14. Retirer du feu
15. Ajouter le Beurre Salé demi-sel (200 g) découpé en cubes, et remuer jusqu'à une consistence homogène
16. Felder précise qu'il faut transférer dans un autre récipient, pour être sur que le caramel ne continue pas de cuire
17. Afin d'éviter les grumeaux, lisser 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. Préparer les Coques de macaron
20. Les recettes sont 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 un peu plus facile que la méthode Italienne
23. Pour ces Coques de macaron, 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. Pocher 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 de macaron (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
30. Assembler les Coques de macaron, deux par deux, de même diamètre
31. Creuser une moitié des coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénetrer » 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 douille

LES MACARONS AU CARAMEL BEURRE SALé DE CHRISTOPHE FELDER

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

33. Remplir une 1ère coque de ganache
34. Poser la 2ème coque et presser légèrement (en tournant 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