

LES MACARONS AU TIRAMISU (COMME EN FLORIDE à ORLANDO) (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/macarons-au-tiramisu/>

J'en ai révé, et je les ai trouvés en Floride... les macarons au Tiramisu, un délice !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

Ingrédients

Pour 60 Macarons

*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 Tiramisu

1 Oeuf 50 grammes

150 grammes de Sucre

45 grammes d'Eau 4,5 Centilitres/45 Millilitres

1 pincée de Sel

2 cuillères à café de Café soluble

1 cuillère à café d'Extrait de vanille

2 cuillères à café de Chocolat en Poudre

10 grammes de Feuilles de Gélatine

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

470 grammes de Mascarpone

*Déco

du Chocolat en Poudre

Pour 24 Macarons

*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 Tiramisu

LES MACARONS AU TIRAMISU (COMME EN FLORIDE à ORLANDO) (RECETTE DE M.O.F)

0,4 Oeuf 20 grammes
60 grammes de Sucre
18 grammes d'Eau 1,8 Centilitre/18 Millilitres
1 pincée de Sel
0,8 cuillère à café de Café soluble
0,4 cuillère à café d'Extrait de vanille
0,8 cuillère à café de Chocolat en Poudre
4 grammes de Feuilles de Gélatine
Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères
188 grammes de Mascarpone
*Déco
du Chocolat en Poudre

Pour 12 Macarons

*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 Tiramisu

0,2 Oeuf 10 grammes
30 grammes de Sucre
9 grammes d'Eau 0,9 Centilitre/9 Millilitres
1 pincée de Sel
0,4 cuillère à café de Café soluble
0,2 cuillère à café d'Extrait de vanille
0,4 cuillère à café de Chocolat en Poudre
2 grammes de Feuilles de Gélatine
Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères
94 grammes de Mascarpone
*Déco
du Chocolat en Poudre

Instructions

La Garniture "Ganache"

1. On commence par faire ramollir les Feuilles de Gélatine (10 g) dans de l'eau froide (en été, mettre des glaçons)
2. Commencer à fouetter l'Oeuf (1). On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

LES MACARONS AU TIRAMISU (COMME EN FLORIDE à ORLANDO) (RECETTE DE M.O.F)

3. Faire un sirop : Cuire le Sucre (150 g) avec l'Eau (45 g ou 4,5 Centilitres/45 Millilitres) dans une casserole jusqu'à 120 C
4. Verser en petit filet le sirop chaud sur l'Oeuf (1) tout en continuant de fouetter
5. Attention de ne pas verser le sirop sur les fouets !
6. Ajouter les Feuilles de Gélatine (10 g) ramollies (se dissout très vite)
7. Fouetter jusqu'au refroidissement (10 minutes : la cuve n'est plus chaude au toucher) : vous avez votre pâte à bombe
8. Verser sur la pâte à bombe : le Sel (1 pincée), le Café soluble (2 c. à café), l'Extrait de vanille (1 c. à café), le Chocolat en Poudre (2 c. à café), l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes)
9. Fouetter
10. Ajouter le Mascarpone (470 g) et fouetter quelques minutes

Les coques

11. Réaliser et cuire les coques
12. Prendre une des différentes méthodes (voir 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 sûrement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)

Couleur des coques

Laisser les coques natures, sans ajouter de colorant : on veut obtenir des coques de couleur claire, pour rappeler le mascarpone. Mettre en poche à douilles.

15. Suivre les instructions des coques pour préparer l'appareil à macarons : ICI
16. Laisser croûter, notamment si c'est la méthode Française
17. Pour savoir si vous avez laissé croûter suffisamment : Le doigt n'est pas humide en touchant délicatement les coques

Cuisson

18. Cuire les macarons
19. Par ailleurs il est recommandé d'ouvrir la porte du four 2 ou 3 fois pour faire sortir l'humidité (si le four est trop humide, les macarons peuvent se fissurer). Avec certains fours, il est même recommandé de laisser la cuillère dans la porte pendant toute la cuisson...
Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four ! (sinon elles continuent de cuire et sèchent sur les plaques chaudes)
On ne peut pas utiliser de coques 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).

Mise en poche

Je trouve que le meilleur moyen et le plus propre est d'utiliser une poche à douilles !

LES MACARONS AU TIRAMISU (COMME EN FLORIDE à ORLANDO) (RECETTE DE M.O.F)

Vous pouvez sinon utiliser une cuillère

On utilise une douille lisse de diamètre moyen : diamètre 1,4 cm 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

On visse la poche à douilles...

20. On "marrie" les coques deux par deux de même taille

21. On creuse les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de "pénétrer" dans les coques et de les humidifier plus facilement

22. On remplit une 1ère coque de ganache

23. On pose la 2ème coque et on presse légèrement

On saupoudre de Chocolat en Poudre et on place au frais aussitôt

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](#)