

LES MACARONS CAFÉ DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/macarons-cafe/>

Les Macarons Café de Pierre Hermé

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

Ingrédients

Pour 20 Macarons (5 cm de diamètre)

*Coques

40 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Café soluble

*Garniture Café

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

20 grammes de Sucre

10 grammes de Café soluble

10 grammes d'Extrait de vanille

240 grammes de Chocolat Blanc

Pour 12 Macarons (5 cm de diamètre)

*Coques

24 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Café soluble

*Garniture Café

120 grammes de Crème Liquide Entière 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres

12 grammes de Sucre

6 grammes de Café soluble

6 grammes d'Extrait de vanille

144 grammes de Chocolat Blanc

Pour 16 Macarons (5 cm de diamètre)

*Coques

32 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Café soluble

LES MACARONS CAFÉ DE PIERRE HERMÉ

*Garniture Café

160 grammes de Crème Liquide Entière 14,55 Centilitres/145,45 Millilitres

16 grammes de Sucre

8 grammes de Café soluble

8 grammes d'Extrait de vanille

192 grammes de Chocolat Blanc

Pour 26 Macarons (5 cm de diamètre)

*Coques

52 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Café soluble

*Garniture Café

260 grammes de Crème Liquide Entière 23,64 Centilitres/236,36 Millilitres

26 grammes de Sucre

13 grammes de Café soluble

13 grammes d'Extrait de vanille

312 grammes de Chocolat Blanc

Pour 32 Macarons (5 cm de diamètre)

*Coques

64 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Café soluble

*Garniture Café

320 grammes de Crème Liquide Entière 29,09 Centilitres/290,91 Millilitres

32 grammes de Sucre

16 grammes de Café soluble

16 grammes d'Extrait de vanille

384 grammes de Chocolat Blanc

Instructions

La ganache

1. Commencer par faire fondre le Chocolat Blanc (240 g) au bain-marie : dans un bol posé sur une casserole avec un fond d'eau
2. Une fois le chocolat fondu, retirer le bol et réserver à température ambiante
3. Dans une casserole, verser la Crème Liquide Entière (200 g ou 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres), le Sucre (20 g), l'Extrait de vanille (10 g) et le Café soluble (10 g)
4. Porter à ébullition
5. Verser le liquide chaud sur le bol avec le chocolat
6. Remuer jusqu'à fonte complète, avec une bonne émulsion

LES MACARONS CAFÉ DE PIERRE HERMÉ

7. Si votre liquide n'est pas totalement émulsionné, que vous notez des "grumeaux", mixer au mixeur plongeant
8. Afin d'épaissir, Hermé recommande de filmer et de placer au réfrigérateur, mais je trouve que cela prend trop de temps
9. Je pose le bol avec ce liquide chaud sur un autre bol rempli d'eau et de glaçons, en remuant. Le liquide épaissit et la ganache est prête quand elle tient en cuillère
10. Placer en poche à douille, avec une douille lisse

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 Café soluble. Hermé utilise un "Trablit", un café intense liquide utilisé par les professionnels. J'ai pris du Café soluble pour colorer mes coques, et cela marche très bien également
16. Vous pouvez également prendre un colorant alimentaire marron : choisir un colorant hydrosoluble, et de préférence en poudre
17. 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
18. Pocher sur des plaques avec du papier sulfurisé
19. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
20. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croustage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
21. Pour savoir quand les Coques de macaron ont croûté, votre doigt ne doit pas sentir d'humidité au toucher

Cuisson

22. Cuire et réserver les Coques de macaron jusqu'à ce qu'elles refroidissent
23. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
24. 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

25. Pocher la ganache sur une moitié des coques refroidies
26. Poser la 2ème coque et presser légèrement

Conservation

LES MACARONS CAFÉ DE PIERRE HERMÉ

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](#)