

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

La Recette

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

Un macaron signé Hermé, le Mogador est un subtil macaron né du mélange magique de fruit de la passion et de chocolat au lait

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 1 H 30 Min

Temps de cuisson : 13 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 48 macarons

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron

Ingrédients

Pour 18 Macarons (5 cm de diamètre)

*Coques

36 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Colorant alimentaire Jaune. Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

Un peu de Cacao en Poudre Pour la déco

*Ganache

74 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 7,4 Centilitres/74 Millilitres

160 grammes de Chocolat au Lait

36 grammes de Sucre Glace

28 grammes de Beurre

Pour 12 Macarons

*Coques

24 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Colorant alimentaire Jaune. Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

Un peu de Cacao en Poudre Pour la déco

*Ganache

49,3 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 4,93 Centilitres/49,3 Millilitres

106,6 grammes de Chocolat au Lait

24 grammes de Sucre Glace

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

18,6 grammes de Beurre

Pour 24 Macarons

*Coques

48 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Colorant alimentaire Jaune. Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

Un peu de Cacao en Poudre Pour la déco

*Ganache

98,6 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 9,86 Centilitres/98,6 Millilitres

213,3 grammes de Chocolat au Lait

48 grammes de Sucre Glace

37,3 grammes de Beurre

Pour 32 Macarons

*Coques

64 Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Colorant alimentaire Jaune. Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

Un peu de Cacao en Poudre Pour la déco

*Ganache

131,5 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 13,15 Centilitres/131,5 Millilitres

284,4 grammes de Chocolat au Lait

64 grammes de Sucre Glace

49,7 grammes de Beurre

Instructions

Pierre Hermé

Saint-Germain

72 Rue Bonaparte

75006 Paris

France

La Ganache Mogador

1. Pierre Hermé recommande d'extraire soi-même la pulpe à partir de fruits de la passion entiers : les couper en deux...
2. Puis récupérer la chair avec un cuillère, puis passer au chinois ou dans une passoire et récolter 74 g ou 7,4 Centilitres/74 Millilitres de pulpe...
3. Autre solution (c'est la mienne !) : Acheter de la Pulpe de Fruit de la Passion ! C'est plus simple et également plus économique (ramené au poids)... Je recommande des produits comme SICOLY ou BOIRON
4. Faire chauffer 74 g ou 7,4 Centilitres/74 Millilitres de Pulpe de Fruit de la Passion et retirer dès la

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

première ébullition

5. Pendant ce temps, placer le Chocolat au Lait (160 g) dans une cuve. Hermé recommande d'utiliser un chocolat au lait 40% de beurre de cacao, type Valrhona Jivara
6. Verser la Pulpe de Fruit de la Passion chaude sur le Chocolat au Lait (160 g) dans la cuve. Laisser le chocolat fondre sans remuer, 5 minutes
7. Après ce temps, remuer lentement afin d'émulsionner, jusqu'à incorporation totale. Le chocolat doit être totalement fondu (si vous n'y arrivez vraiment pas, passer quelques secondes au micro-ondes)
8. Ajouter le Sucre Glace (36 g) et remuer jusqu'à incorporation
9. Attendre que la température baisse à 60 C, puis on peut ajouter le Beurre (28 g) par morceaux
10. Remuer lentement afin d'émulsionner
11. Verser dans un récipient plat et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
12. Réserver au frais pendant 1 heure ou plus afin que la ganache épaisse

Les coques

13. Préparer les Coques de macaron
14. Les recettes sont ICI
15. 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
16. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est un peu plus facile que la méthode Italienne

Couleur des coques

17. Pendant la réalisation des Coques de macaron, ajouter (pendant qu'on monte les blancs d'oeufs) du Colorant alimentaire jaune. Choisir un colorant hydrosoluble, et de préférence en poudre
18. 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)
19. Pocher sur des plaques avec du papier sulfurisé
20. Saupoudrer de Cacao en Poudre (avec une passoire)
21. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
22. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croustage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
23. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
24. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
25. Assembler les coques deux par deux de même diamètre
26. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénétrer » dans les coques et de les humidifier plus facilement
27. La ganache est à présent figée et peut être utilisée pour garnir les macarons
28. Remplir une poche à douille avec la ganache

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

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

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

29. Garnir une 1ère coque de ganache

30. 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](#)