

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

La Recette

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

Un macaron signé Hermé, le Mogador est un subtil macaron né du mélange de fruit de la passion adouci par du 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

*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

Un peu de Colorant alimentaire Jaune

Un peu de Cacao en Poudre Pour la déco

*Ganache

250 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 25 Centilitres/250 Millilitres

550 grammes de Chocolat au Lait

100 grammes de Beurre

Instructions

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 250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres de pulpe...

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

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 250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres de Pulpe de Fruit de la Passion et retirer dès la première ébullition
5. Pendant ce temps, placer le Chocolat au Lait (550 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 (550 g) dans la cuve. Laisser le chocolat fondre sans remuer, 5 minutes
7. Après ce temps, remuer lentement afin d'émulsionner
8. Attendre que la température baisse à 60 C, puis on peut ajouter le Beurre (100 g) par morceaux
9. Remuer lentement afin d'émulsionner
10. Verser dans un récipient plat et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
11. Réserver au frais pendant 1 heure ou plus afin que la ganache épaississe

Les coques

12. Réaliser et cuire les coques
13. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)
14. 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
15. 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)
16. Pendant la réalisation des coques, ajouter du Colorant alimentaire Jaune : C'est la couleur préconisée par Hermé pour les macarons Mogador !
17. Coucher sur des plaques avec du papier sulfurisé
18. Saupoudrer de Cacao en Poudre (avec une passoire)
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. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
22. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
23. On « marrie » les coques deux par deux de même taille
24. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénétrer » dans les coques et de les humidifier plus facilement

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

LES MACARONS MOGADOR DE PIERRE HERMÉ

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](#)