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

*Coques
des 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
250 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 25 Centilitres/250 Millilitres
550 grammes de Chocolat au Lait
100 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 récuperer la chair avec un cuillère, puis passer au chinois ou dans une passoire et récolter 250 g ou 25 Centilitres/250 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 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. Préparer les Coques de macaron
13. Les recettes sont 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 un peu plus facile que la méthode Italienne

Couleur des coques

16. 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
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)
18. Pocher sur des plaques avec du papier sulfurisé
19. Saupoudrer de Cacao en Poudre (avec une passoire)
20. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
21. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croutage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
22. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
23. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
24. Assembler les coques deux par deux de même diamètre
25. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénetrer » dans les coques et de les humidifier plus facilement
26. La ganache est à présent figée et peut être utilisée pour garnir les macarons

27. 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
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
28. Garnir une 1ère coque de ganache
29. 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