

L ISPAHAN DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/ispahan-pierre-herme/>

L'Isphan, macaron parfumé à la rose et litchi, une création de Pierre Hermé

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Macaron

Ingrédients

*Coques

des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

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

*Ganache

1 Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

De l'essence de rose

*Fruits

Quelques Framboises

Quelques Lichis

*Déco

Des pétales de rose

Quelques gouttes de Glucose

Instructions

Pierre Hermé

Saint-Germain

72 Rue Bonaparte

75006 Paris

France

Les coques

1. Préparer les Coques de macaron
2. Les recettes sont ICI

L ISPAHAN DE PIERRE HERMÉ

3. 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](#)
4. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est un peu plus facile que la méthode Italienne
5. Dans la recette du livre, Hermé utilise la méthode Italienne, mais cela ne changera pas grand chose si vous optez pour la méthode Française qui est plus facile d'après moi
6. Il faut des coques d'environ 7 cm de diamètre
7. 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
8. 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](#))
9. Pocher sur des plaques avec du papier sulfurisé
10. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
11. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croutage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
12. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
13. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
14. Laisser les coques sécher à l'air libre 2 heures
15. Assembler les coques deux par deux de même diamètre
16. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénétrer » dans les coques et de les humidifier plus facilement

Ganache : Crème aux pétales de rose

17. Préparer la Crème au Beurre
18. Les recettes sont [ICI](#)
19. Vous pouvez choisir par exemple la crème au beurre de Pierre Hermé, la recette se trouve [ICI](#)
20. Pour parfumer cette Crème au Beurre, Il suffira d'ajouter à la recette, 4 g d'essence de rose
21. Si vous n'aimez pas l'essence de rose, vous pouvez prendre une liqueur de Litchi type "SOHO" comme substitut
22. Placer des Framboise sur le périmètre d'une coque. Pour des coques d'environ 7 cm de diamètre, il faut entre 6 et 7 framboises

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

23. Déposer à la poche à douille une "grosse noix" de Crème aux pétales de rose au centre. Cette crème va faire adhérer les Framboise et va durcir au frais (après assemblage)

24. Pour les Lichi (qu'on trouve en conserve) : Déposer au centre un fruit Lichi entier, face bombée vers le haut, face creuse vers le bas

25. J'ai vu plusieurs versions où le lichi était découpé, je ne trouve pas cela nécessaire : En fait, je

L ISPAHAN DE PIERRE HERMÉ

préfère un lichi entier, car les gens le remarquent alors plus facilement en bouche

26. Sur la 2ème coque, je dépose une noix de Crème aux pétales de rose (ou au lichi), ce qui est plus gourmand, et fera adhérer cette coque au reste

27. Déposer délicatement la 2ème coque, et appuyer tendrement

28. L'ensemble paraît très fragile à ce stade, mais après le passage au frais, l'Ispahan sera plus solide et plus facilement manipulable

29. On doit maintenant faire reposer l'Ispahan au frais, minimum 4 heures, idéalement 24 heures avant la dégustation

Déco

30. On a besoin de pétales de roses rouges

31. Pour faire tenir les pétales, Pierre Hermé indique qu'il utilise du Glucose, on peut utiliser un sirop très épais, ou du Nappage Neutre

32. Utiliser une petite pipette afin d'extraire une goutte de Glucose (ou de "light corn syrup")

33. Déposer une goutte. Elle tient facilement

34. Les pétales de rose adhèrent facilement au Glucose, et se détachent également très facilement. Prévenez bien vos amis qu'ils doivent retirer la pétale !

35. A conserver encore au frais, ces pétales peuvent rester encore très fraîches pendant quelques heures si vous laissez le dessert au réfrigérateur

36. Vous pouvez pousser la déco un peu plus loin, et déposer une autre goutte de Glucose sur les pétales, afin de créer un effet "rosée du matin"

37. La mariée (mon amie Sofia) pour qui j'avais réalisé le dessert, avait adoré cet effet "rosée".

Parfois en pâtisserie, ce sont les petits détails presque anodins vite faits qui émoustillent les yeux !

38. Déposer au dernier moment des Framboise

39. Bonne dégustation !!

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](#)