

Macarons au café

Ingredients
Coques
80g de blancs d'oeuf
80g de sucre
100g de poudre d'amande
100g de sucre glace
Ganache au café
160g de crème liquide entière
80g de chocolat au lait
1cuillère à café de café en poudre

Coques

- Pour environ 34 coques -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit petit lorsque les blancs commencentmonter, ajouter le colorant la fin.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une maryse.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perfore recouverte de papier four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croter environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four prchauff 140C

Laisser refroidir les coques avant de les dcoller.

Ganache au café

Faire chauffer 60g de la crme avec le caf

Puis la verser chaude sur le chocolat en morceaux et mlanger.

Ajouter le reste la crme froide et mlanger jusqu' obtenirune prparation homogne que l'on met au frais une nuit.

Le lendemain monter la ganache de faon bien ferme.

Mettre en poche pour garnir les coques.

ASTUCE

Je vous conseille d'utiliser des blancs d 'oeufs vieillis, c'est à dire laisser à température ambiante depuis 2 ou 3 jours

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr