



## Le Macaron

### LES INGREDIENTS

#### Pour la ganache montée au chocolat au lait:

100g de chocolat praliné  
70g + 170g de crème liquide entière 35%  
MG

#### Pour la coque des macarons:

64g de blancs d'œufs environ 2 blancs  
d'œufs vieillis et à température ambiante  
32 g à monter en neige et 32 g à  
incorporer ensuite  
10g de sucre  
1 pincée de sel  
1 pointe de couteau de crème de tarte  
facultatif mais ça aide à éviter les  
fendillements  
Sirop : 100g de sucre + 30g d'eau  
100g de poudre d'amande  
80g de sucre glace  
20g de cacao en poudre non sucré

#### Pour la décoration:

Poudre alimentaire dorée  
4 Ferrero Rocher

#### Ustensiles:

Poche à douille  
1 douille lisse de 8 à 10mm de diamètre  
1 douille cannelée

### LA PRÉPARATION

- 1.** Ganache montée au chocolat au lait:  
Faites doucement fondre le chocolat au lait aux micro-ondes. Faites chauffer 70g de crème liquide entière. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Incorporez ensuite le reste de crème froide.  
Filmez et réservez minimum 3h au réfrigérateur.
- 2.** Coques de macarons chocolat:  
Montez en neige 1 blanc d'œuf avec 10g de sucre, le sel et la crème de tartre. Préparez en même temps le sirop en faisant cuire à 110°/115° les 100g de sucre et 30g d'eau, remuez à la fin pour bien dissoudre le sucre. Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs pendant que le fouet tourne à vitesse moyenne.  
Faites tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que le bol du robot ait refroidi. Incorporez le 2e blanc d'œuf non monté.  
Laissez tourner à peine 15 secondes.  
Ajoutez la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao d'un coup et macaronnez à la maryse, à la corne ou avec la feuille du robot pendant 1mn30 pour obtenir un appareil lisse et brillant.  
Transférez l'appareil dans la poche à douille.  
Préchauffez le four à 160° chaleur tournante. Pochez 8 cercles de pâte de 6,5cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson en les espaçant bien les uns des autres.  
Enfournez pour 18 à 20mn. Ouvrez le four une ou 2 fois en cours de cuisson pour éviter le fendillement. A la sortie du four, laissez refroidir les coques de macarons sur la plaque, elles se détacheront toutes seules.



**3.** Dressage:

Une fois les coques de macarons refroidies, commencez par fouetter la ganache montée au chocolat au lait à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme et onctueuse proche de celle d'une chantilly. Transférez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Pochez une noix de ganache montée au centre de 4 coques de macarons. Puis pochez de la ganache montée tout autour.

Refermez les macarons avec les coques restantes.

Parsemez le sommet des macarons de poudre d'or.

Pochez une petite couronne de ganache au sommet du macaron et déposez au centre un Ferrero Rocher.