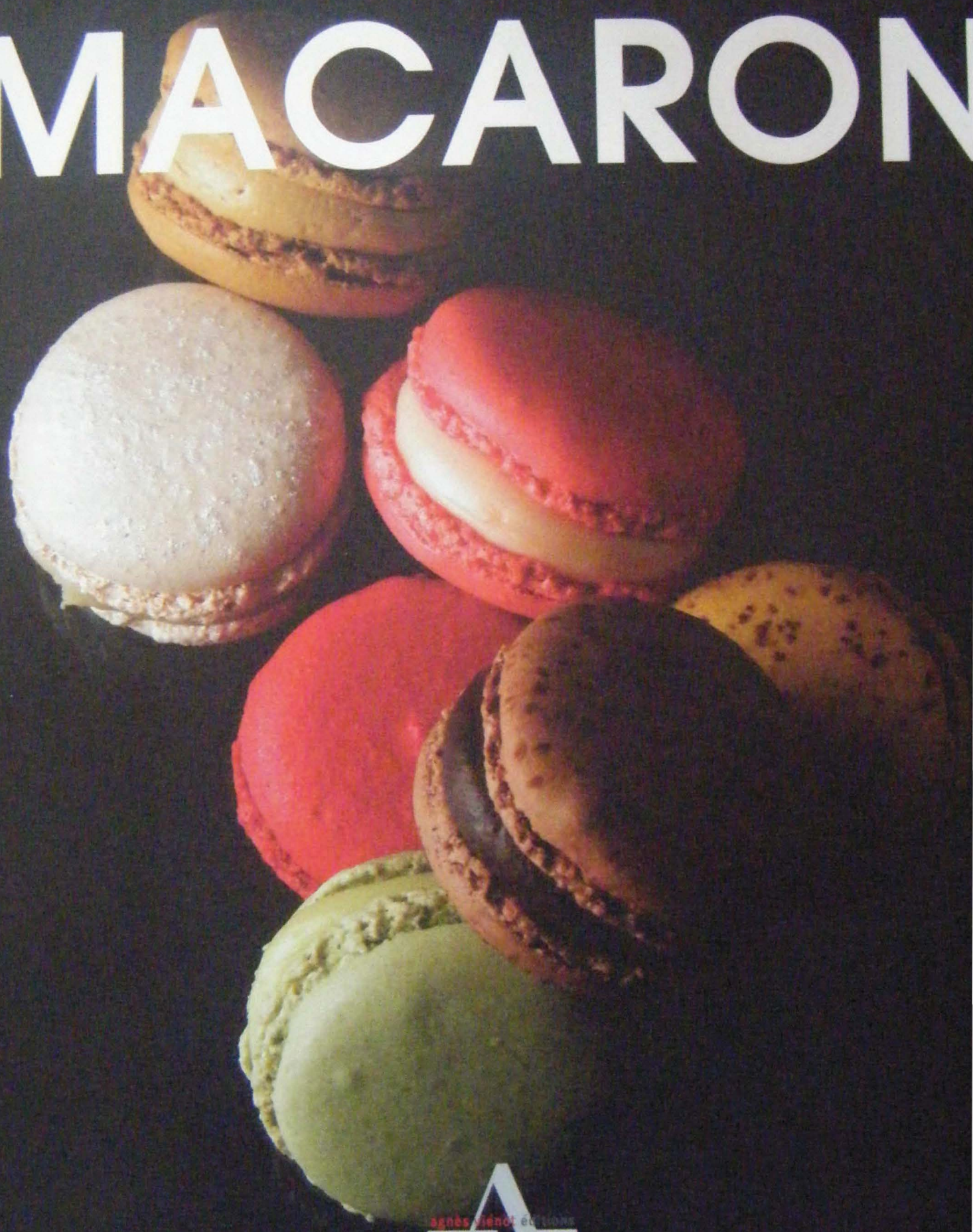


PIERRE HERMÉ MACARON



SOMMAIRE

p. 7 INTRODUCTION DE CLÉMENCE BOULOUQUE

p. 10 LES SECRETS DÉVOILÉS DES MACARONS DE PIERRE HERMÉ

p. 12 Le pas à pas des coques de macarons

p. 24 Le pas à pas de la ganache au chocolat

p. 28 Le pas à pas du montage des macarons

p. 32 Les ustensiles

p. 34 Les questions les plus courantes

p. 36 Les classiques

« Aux parfums classiques de toujours, se sont ajoutés de nouveaux classiques au fil des années. »

p. 38 Macaron au chocolat amer

p. 40 Macaron à la rose

p. 42 Macaron praliné à l'ancienne

p. 45 Macaron cassis

p. 48 Macaron caramel au beurre salé

p. 50 Macaron pistache

p. 52 Macaron café

p. 54 Macaron framboise

p. 56 Macaron citron

p. 58 Macaron aux marrons glacés

p. 60 Les fetish

« Les associations de saveurs fétiches de la Maison qui me sont chères. »

p. 62 Macaron Carrément chocolat (*chocolat ultra amer et grué de cacao, éclats de chocolat à la fleur de sel*)

p. 65 Macaron Céleste (*fraise, rhubarbe et fruit de la passion*)

p. 68 Macaron Eden (*pêche, abricot et safran*)

p. 71 Macaron Ispahan (*litchis, rose et framboise*)

p. 74 Macaron Infiniment vanille (*vanilles du Mexique, de Madagascar et de Tahiti*)

p. 76	Macaron Mogador (<i>fruit de la passion et chocolat au lait</i>)
p. 79	Macaron Montebello (<i>pistache framboise</i>)
p. 82	Macaron Sarah (<i>marrons, thé vert Matcha</i>)
p. 86	Macaron Plénitude (<i>chocolat, caramel</i>)
p. 89	Macaron Mosaïc (<i>pistache, Griottines®, cannelle de Ceylan</i>)
p. 92	Macaron Satine (<i>fruit de la passion, orange, cream cheese</i>)

p. 96 Les signatures

« Des macarons que j'ai composés au fil du temps et de mes envies et qui sont devenus mes signatures. »

p. 98	Macaron à l'huile d'olive et vanille
p. 101	Macaron Americano pamplemousse (<i>pamplemousse, orange, Campari</i>)
p. 104	Macaron Envie (<i>violette, cassis</i>)
p. 107	Macaron Arabella (<i>chocolat au lait, gingembre, fruit de la passion, banane, noisette</i>)
p. 110	Macaron à la menthe fraîche
p. 112	Macaron Arabesque (<i>abricot, pistache</i>)
p. 115	Macaron citron vert au basilic
p. 118	Macaron au chocolat au lait et thé Earl Grey (<i>chocolat au lait, thé Earl Grey pointes blanches</i>)
p. 120	Macaron Azur (<i>chocolat, yuzu</i>)
p. 122	Macaron Inca (<i>avocat banane, chocolat</i>)
p. 125	Macaron Tout Paris (<i>chocolat noir et lait, caramel, riz soufflé caramélisé</i>)
p. 128	Macaron Miléna (<i>menthe, framboise</i>)
p. 130	Macaron Chuao (<i>chocolat Chuao, cassis</i>)
p. 133	Macaron vanille-fraise
p. 136	Macaron Caffé-café (<i>café, orange confite</i>)
p. 139	Macaron Médélice (<i>citron, praliné noisette feuilleté</i>)
p. 142	Macaron églantine et marron
p. 145	Macaron Frivolité (<i>caramel au beurre salé, pommes</i>)
p. 148	Macaron Mutine (<i>chocolat au lait, noix de coco</i>)

- p. 150 Macaron Tango (*framboise, poivron rouge, parmesan*)
- p. 153 Macaron Plaisir sucré (*chocolat au lait, noisette*)

p. 156 Les sur mesure

« C'est pour et avec certains clients que j'ai créé des macarons "haute couture". »

- p. 158 Macaron au jasmin (*pour la Maison Jean Patou*)
- p. 160 Macaron avocat citron
- p. 163 Macaron carotte-orange
- p. 166 Macaron au ketchup (*pour Colette*)
- p. 168 Macaron Paris-Match
- p. 171 Macaron mandarine et baies roses
- p. 174 Macaron à la fleur d'oranger, gingembre et rose
- p. 176 Macaron de la Maison des Trois Thés

p. 178 Les exceptions

« Une réflexion, un certain regard à partir de produits d'exception. »

- p. 180 Macaron à l'Aceto Balsamico di Modena 25 ans d'âge
- p. 184 Macaron truffe blanche et noisette du Piémont
- p. 187 Macaron foie gras et chocolat
- p. 190 Macaron au caviar Oscietre et eau de noix
- p. 193 Macaron églantine, figues et foie gras
- p. 196 Macaron à la truffe noire
- p. 198 Macaron Délicieux (*wasabi, pamplemousse*)

p. 203 CARNET D'ADRESSES

p. 207 REMERCIEMENTS

LE PAS À PAS DES COQUES DE MACARONS

Réussir les macarons de Pierre Hermé ?

Tout simplement en suivant pas après pas ce déroulé.

Préparez sur votre plan de travail tous les ingrédients de la recette de la pâte du macaron que vous avez choisi de faire.



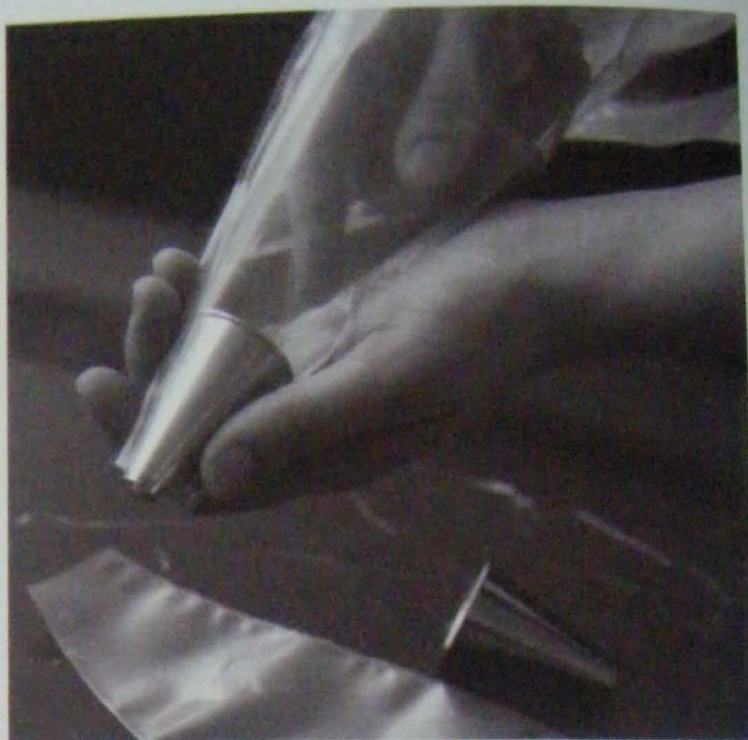
1. PRÉPAREZ LA PÊSÉE DES BLANCS D'ŒUFS indiqués dans chaque recette sous le terme – les blancs d'œufs « liquéfiés ». Séparez les blancs des jaunes. Pesez la quantité nécessaire de blancs d'œufs dans 2 jattes.



2. COUVREZ LES JATTES DE FILM ÉTIRABLE. Percez quelques trous avec la pointe fine d'un couteau. Il est préférable de préparer ces blancs d'œufs et de les laisser perdre leur élasticité pendant plusieurs jours, l'idéal étant une semaine. Gardez les jattes au réfrigérateur.



3. LE JOUR MÊME, PRÉPAREZ 2 POCHES À DOUILLE. Les poches à douille en plastique jetable sont idéales. La première poche pour la pâte, la seconde poche pour la ganache ou la crème. Avec une paire de ciseaux, coupez les pointes à 5 cm du bout de la poche.

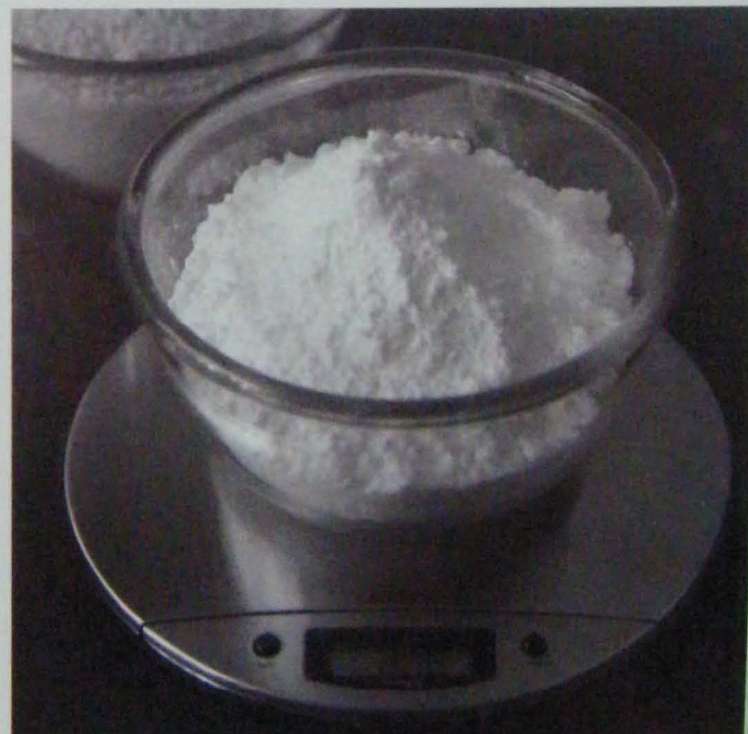


4. GLISSEZ JUSQU'AU BOUT D'UNE POCHÉ une douille unie n° 11.

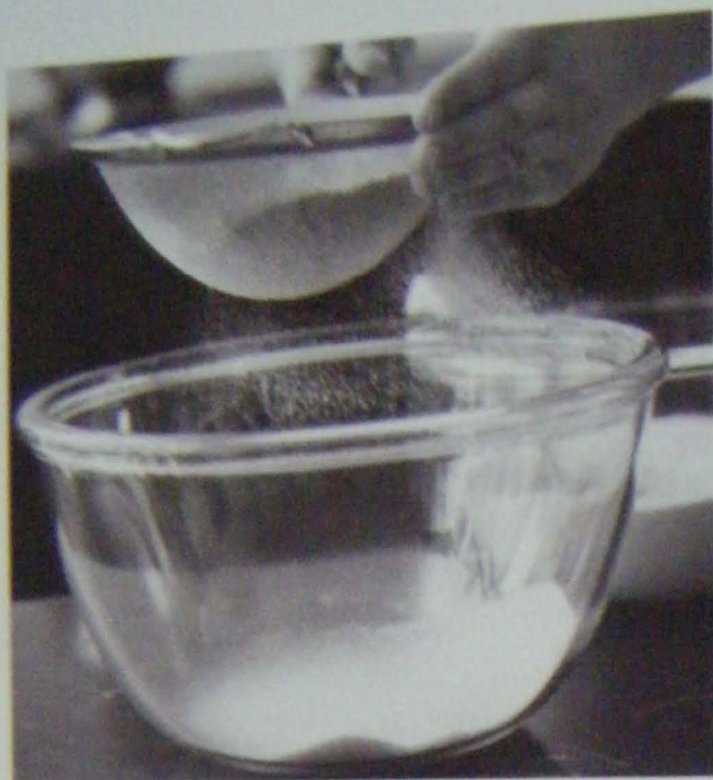
5. AFIN D'ÉVITER QUE LA PÂTE À MACARON COULE lorsque vous allez la verser dans la poche, rentrez la poche dans la douille en enfonçant l'index.



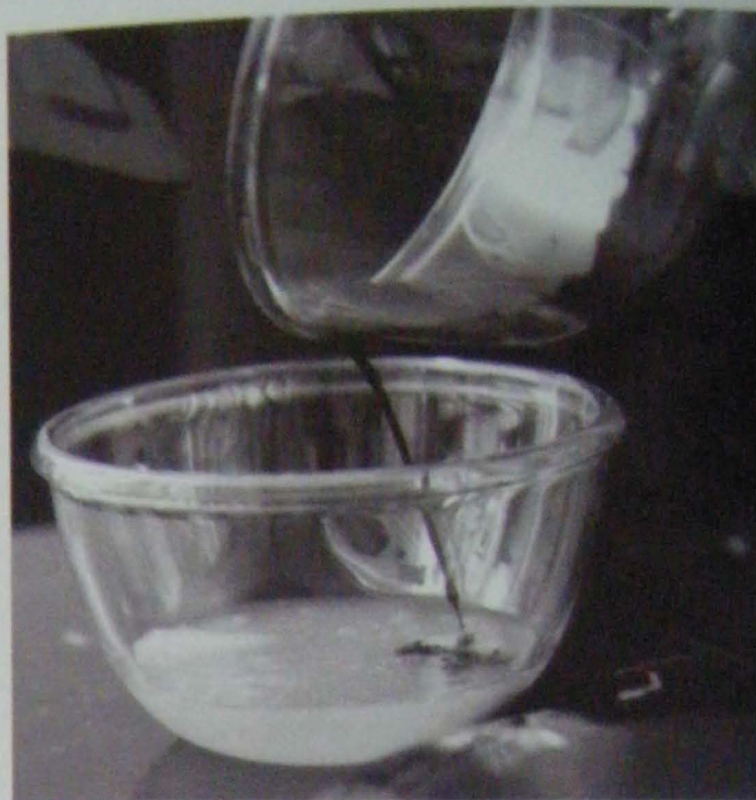
6. PRÉPAREZ LES PLAQUES À PÂTISSERIES DES COQUES. Posez le gabarit sur une première plaque à pâtisserie puis une feuille de papier sulfurisé. (Voir fabrication maison d'un gabarit p. 35). Selon leur grandeur, il vous faudra 3 à 4 plaques à pâtisserie.



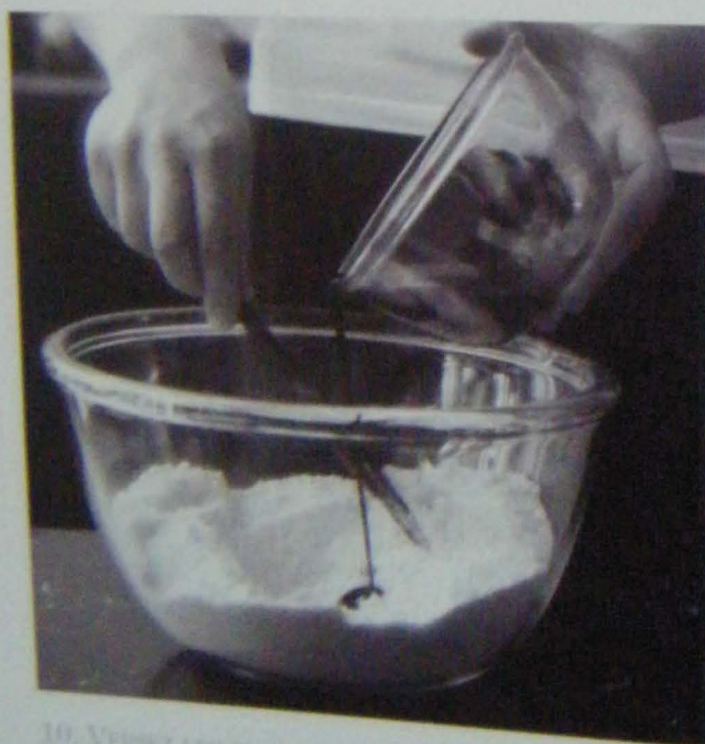
7. PRÉPAREZ LA PÂTE À MACARON. Pesez séparément sur la balance la poudre d'amande et le sucre glace.



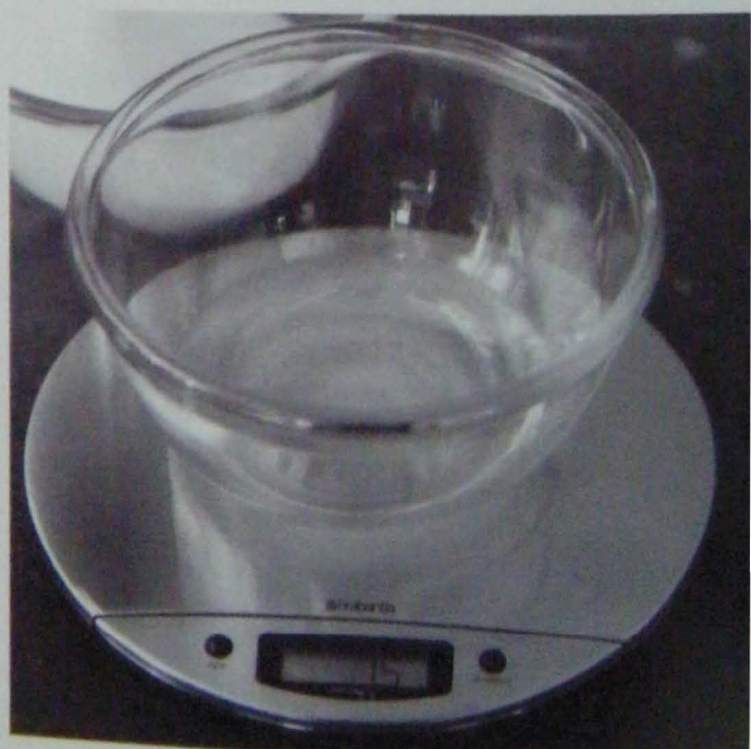
8. MÉLANGEZ LA POUSSIERE D'AMANDES et le sucre glace dans une jatte. Posez un tamis grille moyenne sur une très grande jatte. Tamisez dans un mouvement de va et vient.



9. SELON LA RECETTE CHOISIE, mélangez le ou les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs.



10. VERSEZ LES BLANCS D'ŒUFS COLORÉS (ou non) dans le mélange sucre glace-amanDES, sauf les mélanger.



11. PÉSEZ SÉPARÉMENT DANS 2 JATTES, le sucre en poudre et l'eau sur la balance.



12. VERSEZ L'EAU DANS UNE PETITE CASSEROLE puis ajoutez le sucre. Posez la tige de la sonde électronique dans le sucre. Faites cuire sur feu moyen et dès que le sucre atteint la température de 115 °C, simultanément, commencez à monter la deuxième pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » en neige à grande vitesse dans le bol du robot muni du fouet. Préparez un pinceau à pâtisserie trempé dans un bol d'eau froide. Dès l'ébullition du sucre, nettoyez les bords avec le pinceau trempé dans l'eau.



13. DÈS QUE LE SUCRE ATTEINT LA TEMPÉRATURE de 118 °C, retirez aussitôt la casserole du feu. Versez le sucre cuit sur les blancs montés déjà à moitié en neige. Continuez de les fouetter toujours à grande vitesse encore une minute.

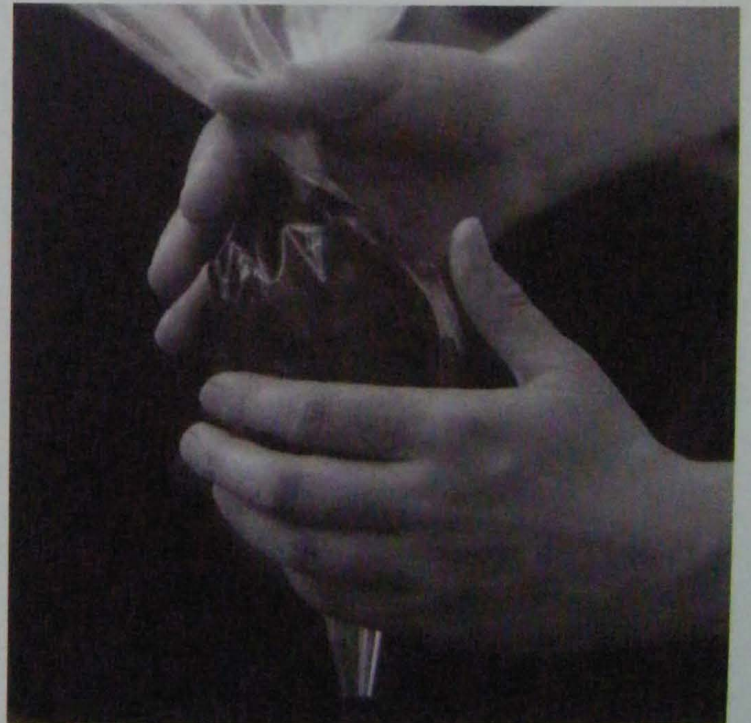


14. RÉDUISEZ LA VITESSE DU BATTEUR, vitesse moyenne et continuez de monter les blancs en neige pendant environ 2 min. Vous venez de réaliser une meringue italienne.

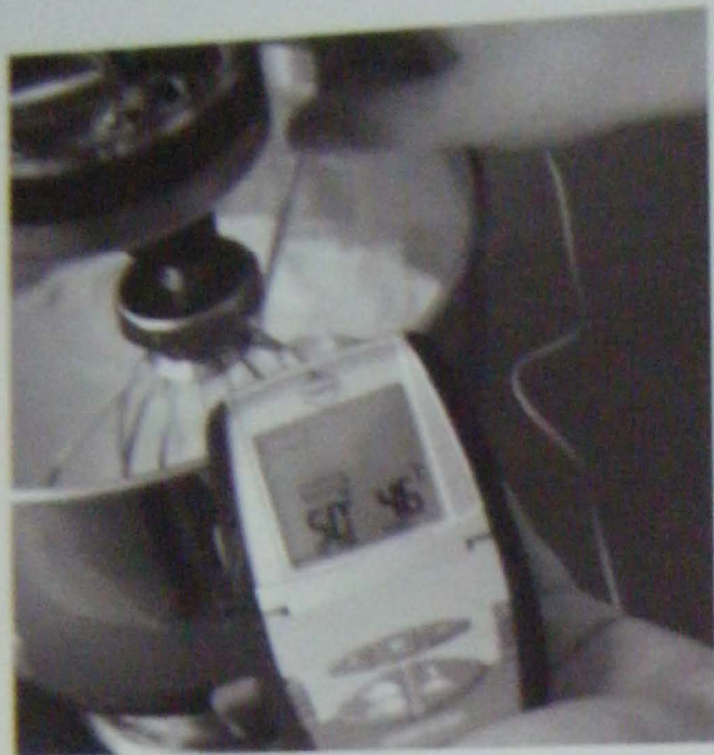
LE PAS À PAS DE L'ASSEMBLAGE DES MACARONS



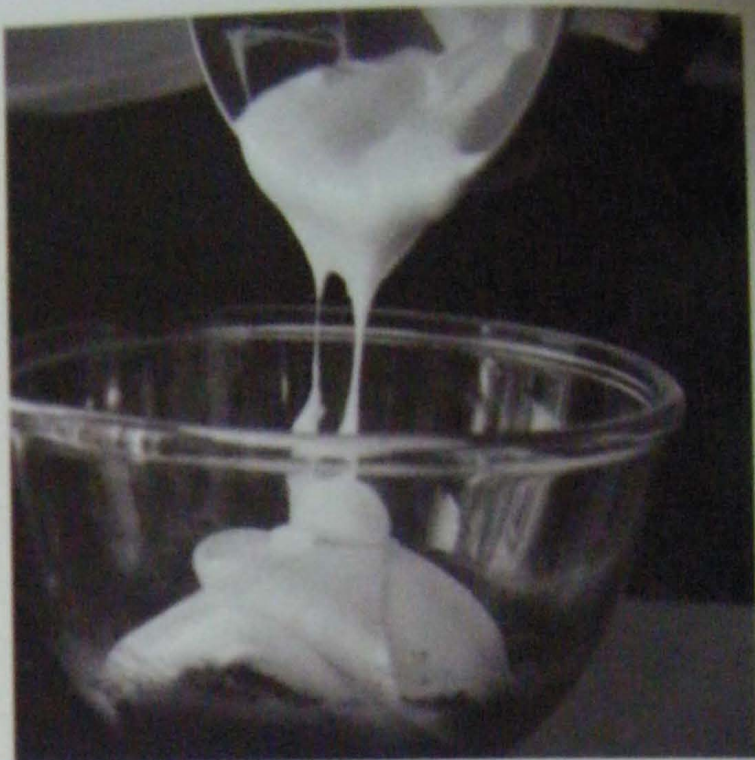
1. PRENEZ UNE SECONDE POCHÉ À DOUILLE dans la main entrouverte. Prélevez une petite quantité de ganache ou de crème avec la maryse. Raclez-la sur le dessus de la poche. Pressez la ganache ou la crème dans la poche pour la faire glisser jusqu'à l'extrémité de la poche à douille.



2. ENROULEZ LA POCHÉ SUR ELLE-MÊME à la hauteur de la ganache (ou de la crème) en faisant plusieurs tours afin qu'elle soit bloquée dans la poche.



15. ATTENDEZ QUE LA MERINGUE ITALIENNE soit à 50 °C à la sonde électronique (environ 4 à 5 min) avant de la retirer du robot.



16. PRÉLEVEZ DANS LA CUE LA MERINGUE ITALIENNE. Avec la maryse, incorporez-la dans la préparation sucre glace poudre d'amandes en rabattant la pâte et en rassemblant le milieu de la pâte vers les bords de la jatte tout en la tournant sur elle-même.



17. CONTINUEZ DE MÉLANGER toujours en rassemblant le milieu de la pâte vers les bords de la jatte en gardant le mouvement de rotation de la jatte. Quand la pâte commence juste à briller, elle est prête. La pâte obtenue ressemble à une pâte à gâteau un peu onulante.



18. PRISEZ LA PREMIÈRE POCHÉ À DOUILLE que vous avez préparée dans la main entrouverte. Prélevez une petite quantité de pâte avec la maryse. Racliez-la sur le dessus de la poche. Remplissez la poche avec la moitié de la pâte toujours en la raclant sur le bord de la poche.



19. PRESSEZ LA PÂTE DANS LA POCHÉ pour la faire glisser jusqu'à l'extrémité de la poche à douille. C'est important car il ne doit y avoir de vide ou de bulles d'air dans la pâte.



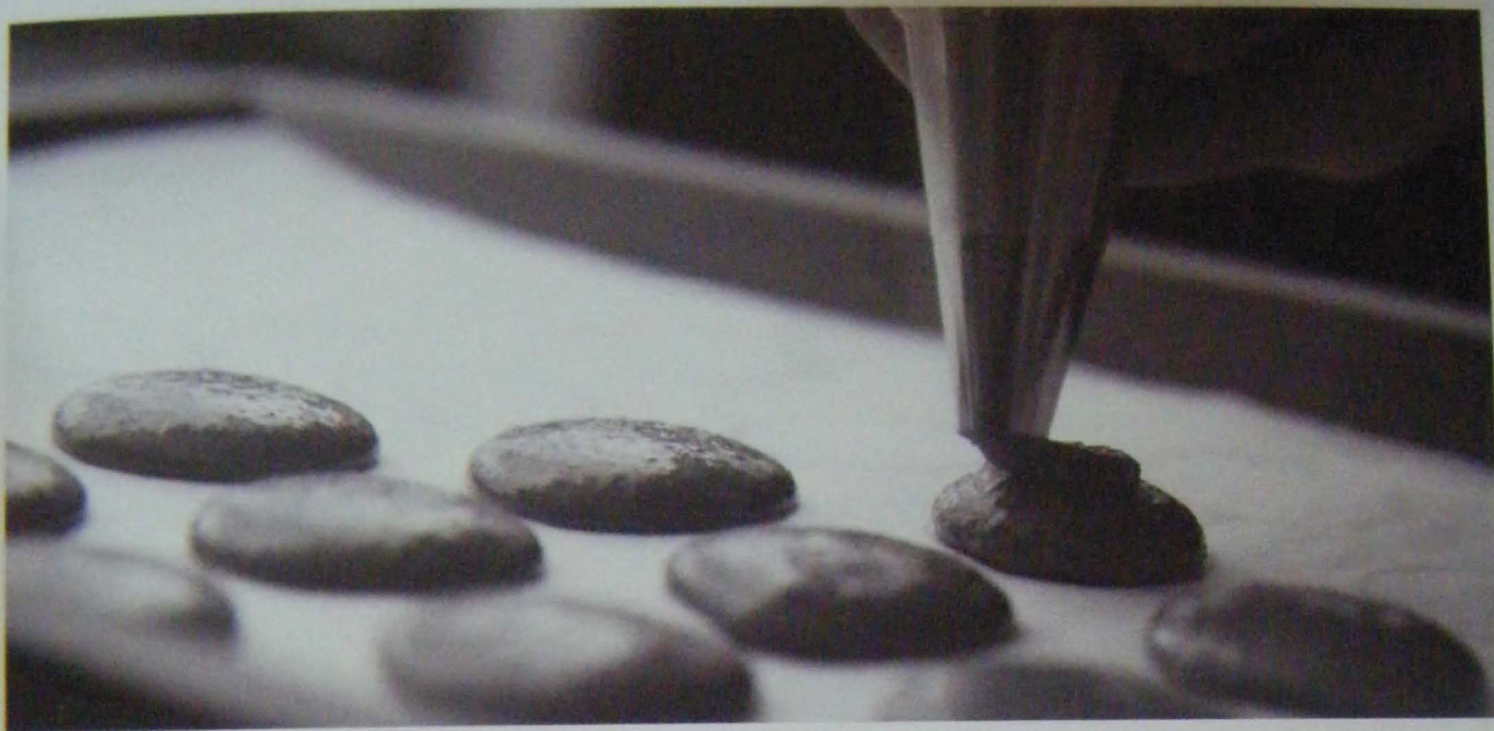
20. ENROULEZ LA POCHÉ SUR ELLE-MÊME à la hauteur de la pâte, en faisant plusieurs tours afin qu'elle soit bloquée dans la poche.



21. TIREZ SUR LA DOUILLE pour commencer à façonner les coques.



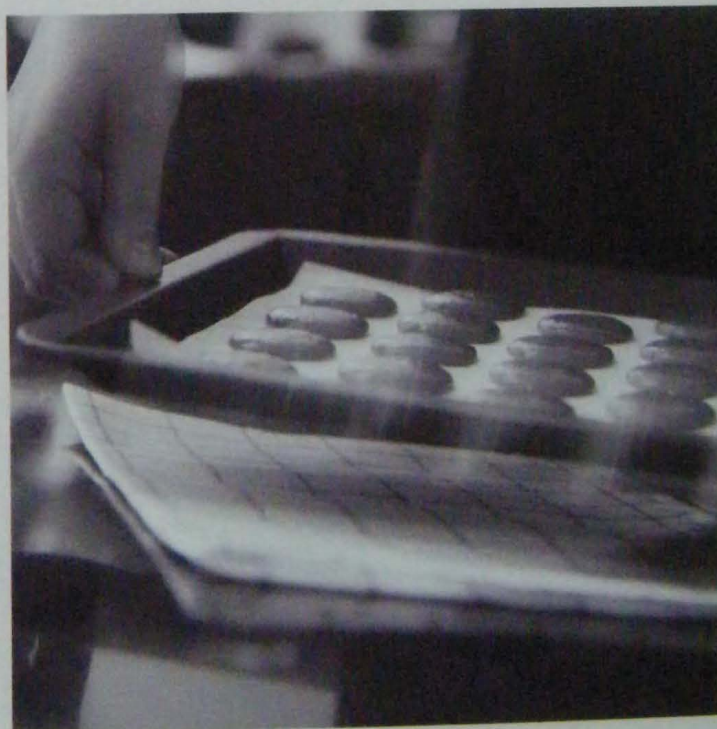
22. PLACEZ-VOUS À ENVIRON 2 CM au-dessus de la première plaque à pâtisserie. Tenez la poche à douille à la verticale et pressez légèrement dessus pour obtenir une première coque d'un diamètre légèrement inférieur à 3,5 cm de diamètre car la pâte va un peu s'étaler.



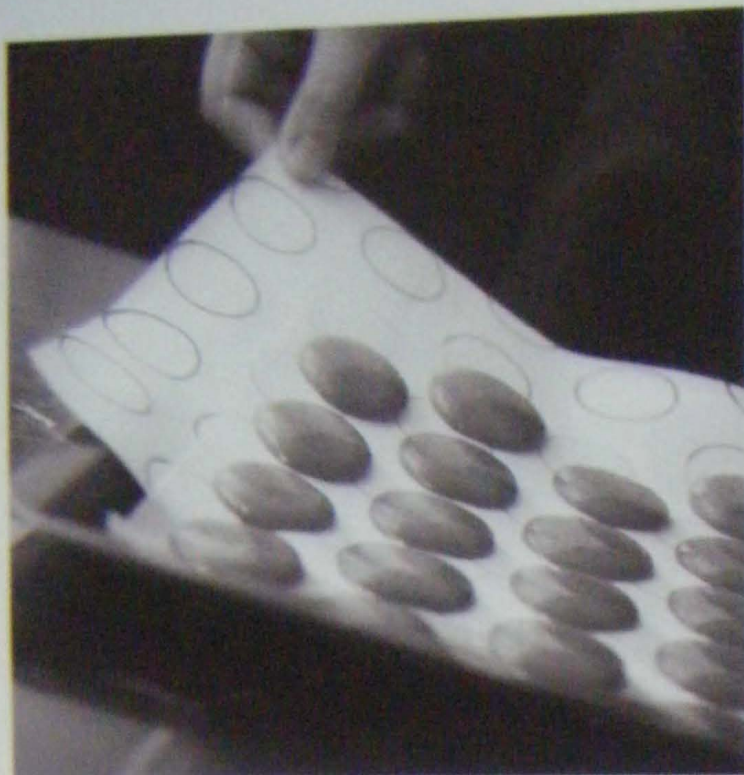
23. CÉSEZ DE PRESSER SUR LA POCHÉ À DOUILLE. Faites un très léger mouvement en avant tout en donnant un quart de tour, ce qui va arrêter la pâte. Continuez de façonner les coques en les espaçant tous les 2 cm et en les dressant en quinconce, c'est la raison pour laquelle le gabarit est plus qu'utile.



24. LORSQUE QU'IL NE RESTE PRESQUE PLUS DE PÂTE dans la poche, remplissez-la à nouveau avec l'autre moitié de pâte. Continuez de façonner les coques sur les autres plaques à pâtisserie (avec le gabarit).



25. POUR SUPPRIMER LES POINTES QUI SE SONT FORMÉES sur les coques, soulevez une par une les plaques et tapez les légèrement sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.



26. SOULEVEZ UN COIN DE LA FEUILLE de papier sulfurisé et tirez sur le gabarit pour le poser au fur et à mesure sur les autres plaques à pâtisserie.



27. AFIN QUE LE PAPIER SULFURISÉ NE BOUGE PAS pendant la cuisson dans le four à chaleur tournante, collez les 4 coins avec un point de pâte. Pressez légèrement dessus afin qu'il soit bien fixé.



28. LAISSEZ GROUTER LES COQUES à température ambiante pendant environ 30 min. Vérifiez en posant un doigt sur une coque. La pâte ne doit pas coller au doigt.



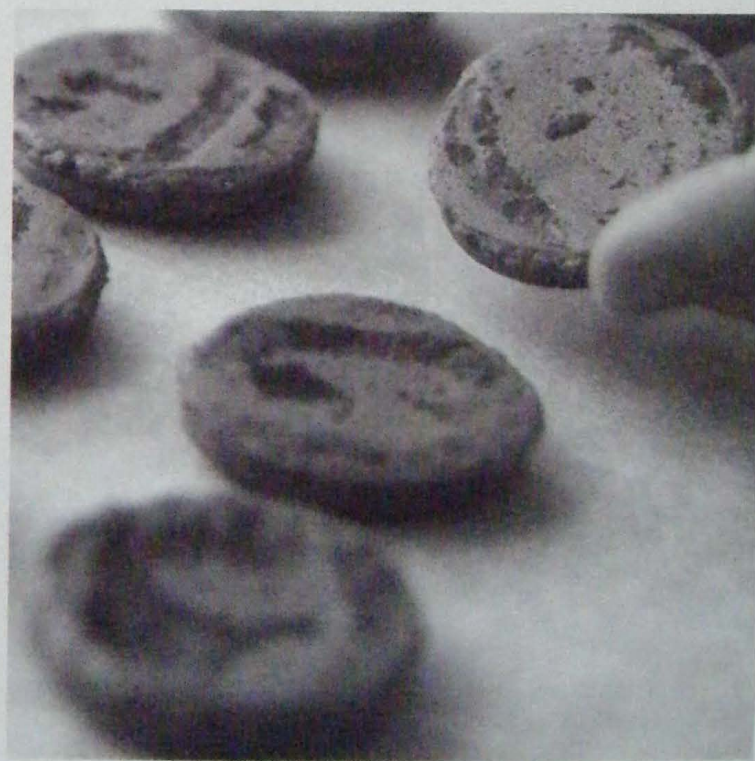
29. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Mais la température de cuisson dans votre four peut varier entre 165 °C (th. 5/6) et 190 °C (th. 6/7). Les coques après cuisson ne doivent pas prendre de couleur. Adaptez la température selon votre type de four.



30. SELON LA TAILLE DE VOTRE FOUR, vous pouvez glisser les 3 à 4 plaques à pâtisserie dans le four, si ce n'est pas le cas, faites-les cuire en 2 fois. Laissez cuire 12 min en entrouvrant rapidement 2 fois la porte du four afin de faire sortir la vapeur. Entrouvrez une première fois la porte au bout de 8 min de cuisson (à ce moment-là les collerets à la base de la coque sont cuites) puis une seconde fois au bout de 10 min de cuisson.



31. À LA SORTIE DU FOUR GLISSEZ AUSSITÔT la feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail. C'est important : si vous laissez les coques sur la plaque hors du four, elles vont continuer à cuire. Laissez refroidir les coques sur les feuilles de cuisson.



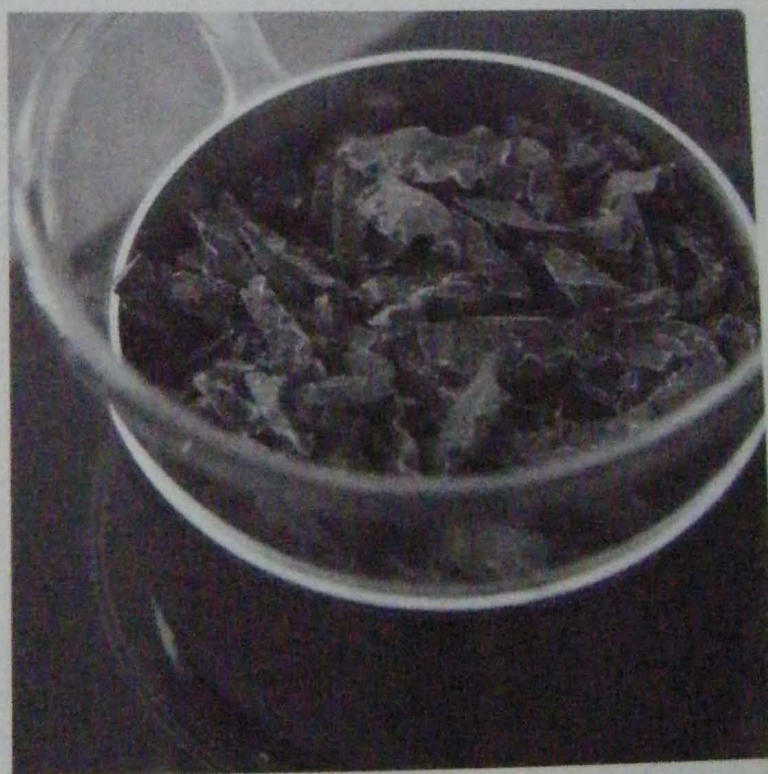
32. DÉCOLLEZ LA MOITIÉ DES COQUES REFROIDIES, une par une à la main. Déposez les côte à côte, au fur et à mesure sur une autre feuille de papier sulfurisé, la coque plate vers le haut. Elles sont prêtes à être garnies. Vous pouvez aussi les stocker 48 h au réfrigérateur ou les congeler.

LE PAS À PAS DE LA GANACHE AU CHOCOLAT

Quelle que soit la ganache (ou la crème) avec laquelle on garnit les coques de macarons, le processus est identique. Il est indispensable de verser en 3 fois le liquide chaud sur la préparation et de commencer à mélanger quelques minutes au centre de la jatte puis d'élargir peu à peu le mouvement en cercles concentriques vers les bords de la jatte.



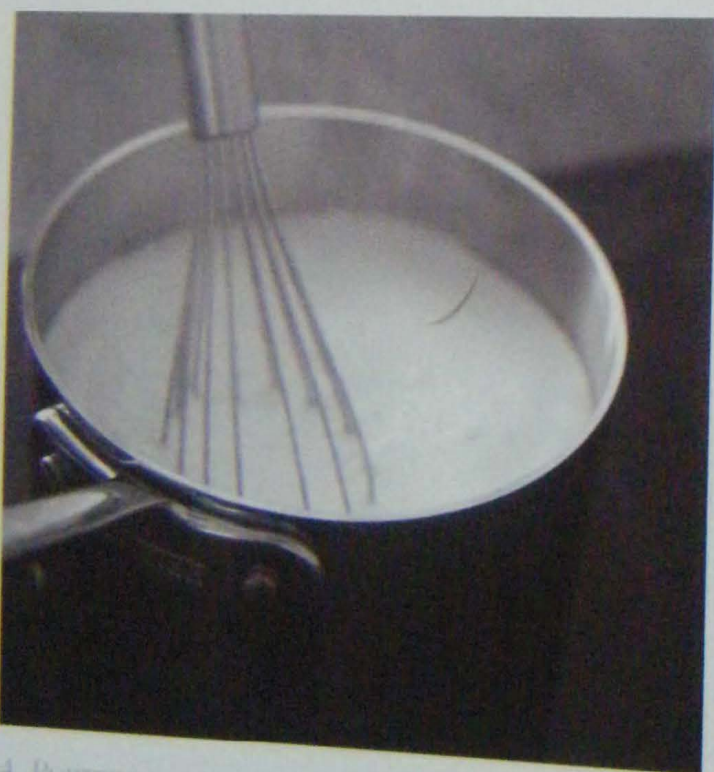
1. HACHEZ LE CHOCOLAT AVEC UN COUTEAU-SOUE en très fins éclats sur une planche posée sur un linge de cuisine afin qu'elle soit stable. Pour cela tenez le manche du couteau d'une main et posez la paume de l'autre main à plat sur la lame et avec un léger mouvement de bas en haut.



2. METTEZ LE CHOCOLAT HACHÉ DANS UNE JATTE ne craignant pas la chaleur. Versez de l'eau chaude dans une casserole plus petite que la taille de la jatte car elle ne doit pas toucher le fond de la casserole. Posez la jatte avec le chocolat dans la casserole et placez-la sur feu doux.



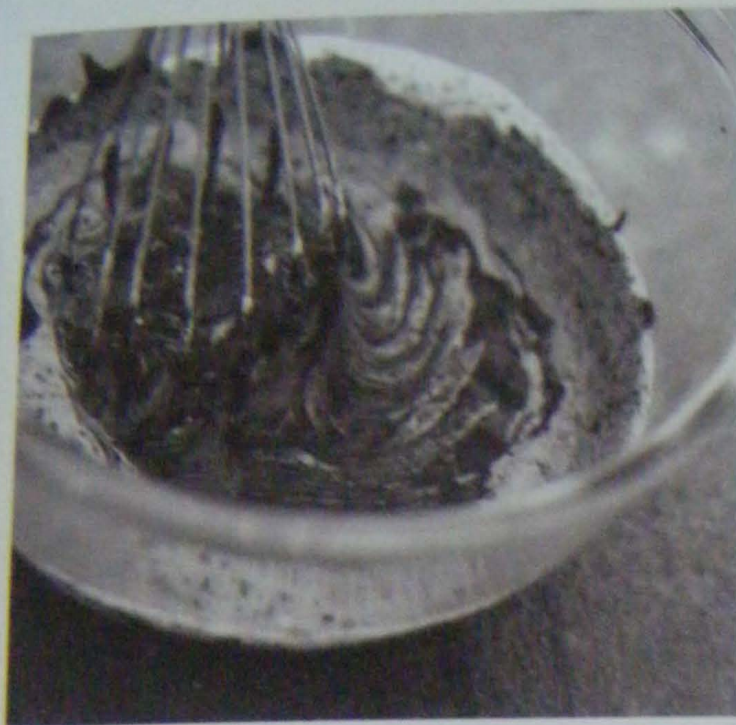
3. L'EAU DU BAIN-MARIE NE DOIT JAMAIS DOULLIR, elle doit juste être à peine frémissante. Dès que le chocolat commence à fondre mélangez-le doucement avec la maryse. Le chocolat coupé en fins éclats doit fondre en 2 à 3 minutes. Retirez la jatte du bain-marie dès qu'il est fondu et lissez-le pour qu'il soit homogène.



4. PORTEZ LA CRÈME À ÉBULLITION dans une petite casserole en prenant soin de la remuer avec un fouet afin qu'elle n'attache pas au fond de la casserole.



5. VERSEZ LE TIERS DE LA CRÈME CHAUDE au centre de la jatte et commencez à la fouetter quelques minutes. Si la ganache tranche lorsque l'on verse la crème chaude, c'est normal. Ce sont les molécules de matières grasses contenues dans la crème et le chocolat qui se divisent.



6. VERSEZ LE SECOND TIERS DE LA CRÈME CHAUDE toujours au centre de la jatte. Mélangez le centre jusqu'à ce qu'il commence à avoir une consistance crémeuse. Élargissez le mouvement circulaire vers les bords de la jatte.



7. VERSEZ LE DERNIER TIERS DE LA CRÈME CHAUDE toujours au centre tout en élargissant le mouvement circulaire vers les bords de la jatte.

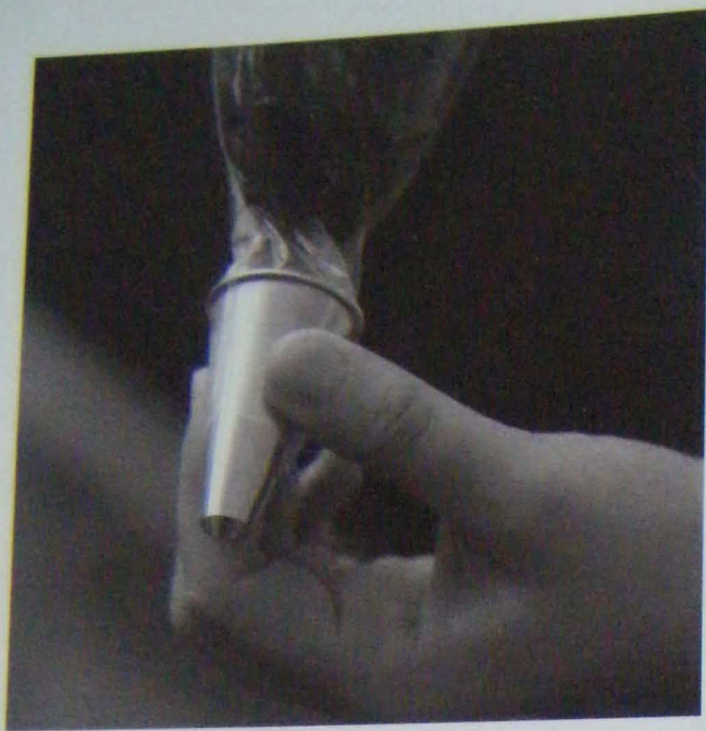


8. VERSEZ LA GANACHE DANS UN PLAT À GELATIN d'environ 22/24 cm de longueur. Raclez avec la maryse tout le contenu de la jatte.



9. COLLEZ AU CONTACT DE LA GANACHE du film transparent. Laissez-la refroidir avant de la glisser au réfrigérateur le temps qu'elle soit crémeuse.





3. TIREZ SUR LA DOUILLE pour commencer à garnir de ganache ou de crème les coques.



4. PLACEZ-VOUS À ENVIRON 2 CM AU-DESSUS d'une première coque. Tenez la poche à douille à la verticale et pressez très légèrement dessus. Garnissez généreusement la coque de ganache ou de crème en prenant soin de conserver un ourlet d'environ 3 mm.



5. DÉCOLLEZ LA SECONDE MOITIÉ DES COQUES des papiers de cuisson. Recouvrez chaque coque garnie de ganache ou de crème avec une seconde coque en pressant très légèrement dessus.

LES USTENSILES



LES POCHES À DOUILLE JETABLES en plastique avec les douilles, les ciseaux pour couper l'extrémité des poches. Les douilles pour le façonnage des coques doivent être de 11 à 12 mm (boutique Toquades).



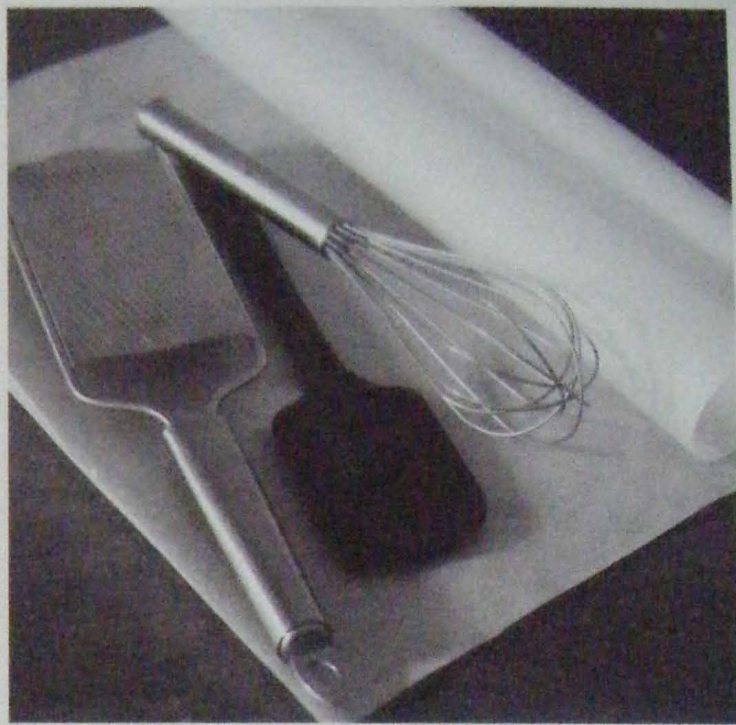
LA SONDE ÉLECTRONIQUE, ustensile indispensable pour mesurer toutes les températures. Une balance précise, au gramme près (boutique Toquades).



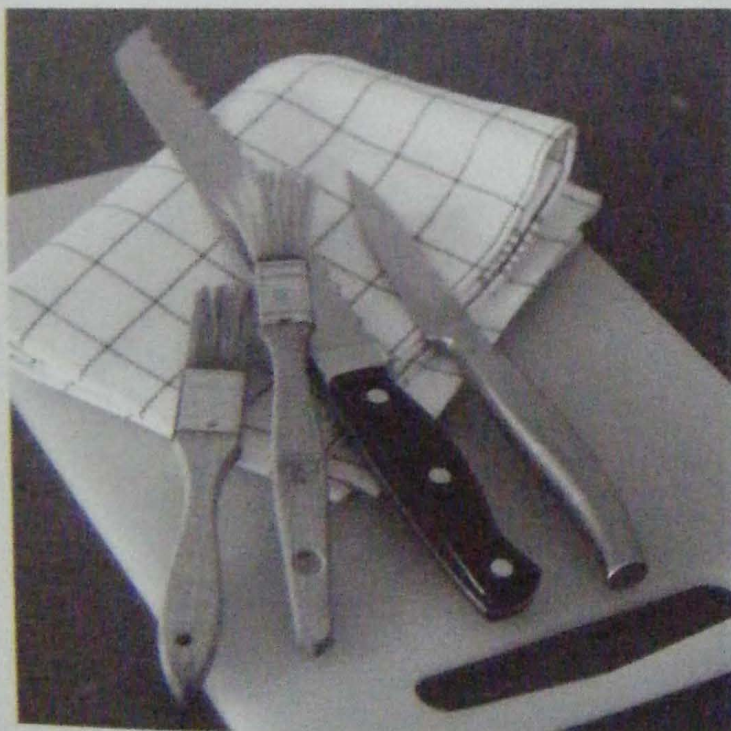
LES JATTES EN VERRES ÉPAIS dont le fond est arrondi (elles peuvent être aussi en inox) de différentes tailles appelées culs de poule – parce qu'ils ont la base arrondie – (Arc international).



UN TAMIS AVEC UNE GRILLE MOYENNE pour tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Trois à quatre plaques à pâtisserie. Cela vous permettra de façonner en une seule fois les coques de macarons (boutique Toquades).



UNE RÂPE MICROPLANE afin d'obtenir des zestes d'une finesse incroyable pour des gelées de fruits. Une maryse, spatule à bout souple en caoutchouc pour mélanger la pâte ou la racler dans les jattes (elle doit être très souple, la maryse idéale supporte des températures de 300 °C), un fouet à main, du papier sulfurisé (boutique Toquades).



PINCEAUX À PÂTISSERIE (boutique Toquades), couteau-scie pour hacher le chocolat (Kitchen aid), couteau d'office (Zwilling).



UN PLAT À GRATIN D'ENVIRON 22/24CM de longueur pour refroidir les ganaches ou les crèmes mais aussi pour verser les gelées (pour y découper ensuite les carrés de gelée ou de ganache). Du papier film alimentaire transparent.



LES QUESTIONS LES PLUS COURANTES

LE GABARIT POUR FAÇONNER LES COQUES DE MACARON

Pour façonner plus facilement les coques de macarons fabriquez vous-même un gabarit.

Coupez une feuille de papier blanc aux dimensions intérieures de la plaque à pâtisserie, dessinez sur toute la surface des cercles avec un verre, une petite tasse ou encore un emporte-pièce lisse ayant un diamètre de 3,5 cm de diamètre. Espacez les ronds tous les 2 cm en prenant soin que les lignes soient en quinconce.

COQUES TROP CUITES OU TROP SÈCHES ?

Avec un brumisateur, humidifiez-les d'un léger voile d'eau.

QUE FAIRE SI LA GANACHE DEVENAIT TROP COMPACTE EN REPRINDISSANT ?

Faites-la très légèrement revenir à une texture souple en la faisant fondre doucement dans une casserole au bain-marie ou dans un four micro-onde en la remuant le moins possible, pour ne pas incorporer d'air.

IMPORTANT À SAVOIR POUR LES CARRÉS DE GELÉE, DE GANACHE, DE CRÈME OU DE COMPOTE À L'INTÉRIEUR DES MACARONS

Tapissez le fond et les bords d'un grand plat à gratin d'un film transparent en le faisant largement déborder ainsi vous pourrez facilement démouler la préparation. Versez la préparation dans le plat, elle ne doit pas dépasser une hauteur de 4 mm sinon le carré sera trop haut et vous aurez du mal à poser la seconde coque de macaron dessus.

Laissez refroidir la préparation 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Tirez sur le film transparent. Retournez la plaque sur une planche. Découpez les carrés puis remettez-les

dans le plat au congélateur jusqu'au moment de les mettre dans le macaron. Le carré va décongeler pendant le temps de repos de 24 h au réfrigérateur. Il apportera l'humidité nécessaire pour déguster des macarons moelleux.

S'il vous reste un peu de préparation, versez-la dans un autre récipient et dégustez-la en gourmandise.

QU'EST-CE QU'UNE COUVERTURE DE CHOCOLAT ?

C'est un terme professionnel utilisé pour le chocolat, qu'il soit au lait, noir ou ivoire blanc. La couverture de chocolat est vendue sous forme de plaque d'une épaisseur de 2 cm ou plus. C'est la raison pour laquelle elle doit être hachée au couteau-scie pour obtenir de fins éclats de chocolat.

À QUOI SERT LA POUDRE D'OXYDE DE TITANE ?

À blanchir la pâte des macarons. La pâte « nature » est plutôt beige. Cette poudre est inodore et insipide, elle n'a aucune incidence sur le goût du macaron.

FONDRE LE CHOCOLAT HACHÉ AU FOUR MICRO-ONDE

Mettez le chocolat haché dans un récipient qui ne soit ni en verre ni en métal. Chauffez le four à moyenne puissance, sans dépasser les 600 watts, puis procédez par pression de 10 à 15 secondes pas plus en le mélangeant doucement à chaque fois. Le chocolat doit être fondu en une minute.

LES COLORANTS ALIMENTAIRES

Ils sont là pour donner une couleur chatoyante aux macarons, les rendre irrésistibles. Utilisez-les avec parcimonie. Dans toutes mes recettes, je vous ai confié les mélanges que je recommande. Pour vous guider, j'ai sélectionné plusieurs fournisseurs (voir page 203).

LES CLASSIQUES

« AUX PARFUMS CLASSIQUES DE TOUJOURS, SE SONT AJOUTÉS DE NOUVEAUX CLASSIQUES
FIL DES ANNÉES. »





MACARON AU CHOCOLAT AMER

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISSE :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

120 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir
à 100 % de cacao)

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

4,5 g de colorant
alimentaire rouge
carmin

+
300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AU CHOCOLAT AMER

400 g de crème fraîche
liquide

360 g de couverture
Guanaja (Valrhona)

40 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)

140 g de beurre de la
Viette à température
ambiante

POUR LA FINITION

Poudre de cacao

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao
pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le
colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à
115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée
de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez
refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-
amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber
la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les
espacant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier
sulfuré. Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre.
Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.
Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache chocolat. Coupez le beurre en morceaux. Mettez
le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la
en 3 fois sur le chocolat haché.

Dès que la température du mélange est à 50 °C,
incorporez peu à peu les morceaux de beurre.


Fouettez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur
jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout
lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la
moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-
les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Si la ganache tranche lors-
que l'on verse la crème
chaude, c'est normal. Ce
sont les molécules de
matières grasses contenues
dans la crème et le chocolat
qui se divisent, continuez
tout simplement de mélan-
ger suivant le procédé indi-
qué dans la recette, vous
obtiendrez une belle gana-
che brillante et onctueuse.



POUR UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE, J'OBTIENS DU CHOCOLAT LE MAXIMUM DE GOÛT ET DE PUISSANCE, EN LE RENFORÇANT AVEC DU CACAO PÂTE (SANS SUCRE ET À 100 % DE CACAO) OU DU CHOCOLAT NOIR À 100 % DE CACAO, VENDU PAR CERTAINS ARTISANS.

MACARON À LA ROSE

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION 1 h
CUISSON

environ 30 min

TEMPS DE REPOS

30 min

RÉFRIGÉRATION

24 h

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

5 g environ de colorant
alimentaire rouge

*

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME AU BEURRE À LA ROSE

200 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

150 g d'œufs entiers

90 g de jaunes d'œufs

400 g de beurre très

mou

4 g d'essence alcoolique

naturelle de rose

(magasins bio ou

pharmacie)

50 g de sirop de rose

Pour la crème au beurre à la rose, lorsque vous portez l'eau et le sucre à ébullition, des particules de sucre gèlent et restent collées au bord de la casserole, il est indispensable, pour une parfaite cuisson du sucre, de les enlever avec un pinceau préalablement trempé dans l'eau.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème au beurre à la rose. Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Dès l'ébullition, nettoyez les bords de la casserole avec un pinceau à pâtisserie humide. Laissez cuire jusqu'à 120 °C.

Fouettez dans une jatte les œufs et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez-y le sucre cuit à 120 °C tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Malaxez puis fouettez le beurre dans le bol du robot jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporez le mélange aux œufs. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse, puis ajoutez l'essence de rose et le sirop de rose. Lissez la crème en fouettant énergiquement.

Versez aussitôt la crème dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de crème la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



UNE DE MES PREMIÈRES CRÉATIONS CHEZ FAUCHON EN 1986. JE VENAIS DE DÉCOUVRIR L'UTILISATION DE LA ROSE DANS CERTAINES SPÉCIALITÉS BULGARES, SALÉES ET SUCRÉES. LES PRÉMICES QUI, 11 ANS PLUS TARD, DONNERAIENT NAISSANCE AU GÂTEAU ISPAHAN (ROSES, LETCHIS ET FRAMBOISES). C'EST L'UN DES RARES MACARONS QUE JE GARNIS D'UNE CRÈME AU BEURRE.



MACARON PRALINÉ À L'ANCIENNE

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA PÂTE

150 g de poudre

d'amandes

150 g de poudre de

noisettes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

POUR LA CRÈME

PRALINÉE À

L'ANCIENNE

250 g de noisettes

entières avec la peau

150 g de sucre en

poudre

40 g d'eau minérale

1/2 gousse de vanille

250 g de beurre de la
Vienne

Préparez le praliné. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Parsemez les 250 g + 60 g de noisettes sur la plaque du four. Glissez-la dans le four. Faites griller les noisettes environ 15 min.

Mettez les noisettes chaudes dans un tamis à grosse maille (ou une passoire). Roulez les noisettes afin d'éliminer les peaux. Mettez 60 g de noisettes dans une poche plastique. Écrasez-les en petits morceaux au rouleau à pâtisserie. Mettez-les de côté pour la finition. Gardez au chaud le restant des noisettes dans le four éteint.

Portez à ébullition les 40 g d'eau minérale avec les 150 g de sucre et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée de ses grains. Dès que le sirop est à 121 °C, ajoutez les noisettes chaudes. Retirez du feu. Mélangez-les jusqu'à ce que le sucre ait un aspect sableux puis remettez sur le feu. Laissez-les caraméliser en les remuant sans discontinuer jusqu'à l'obtention d'un caramel bien foncé. Versez-les sur une plaque à pâtisserie. Retirez la gousse de vanille. Laissez les noisettes refroidir. Broyez-les finement pour obtenir la poudre pralinée.

Préparez les coques de macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes et la poudre de noisettes puis versez la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sans mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Parsemez-les légèrement de noisettes grillées concassées.

LE PRALINÉ, CET INOUBLIABLE PARFUM DE MON ENFANCE : LE SOUVENIR DE MON PÈRE GEORGES HERMÉ, BOULANGER-PÂTISSIER À COLMAR ! IL PRÉPARAIT LA PÂTE PRALINÉE POUR CONFECTIONNER SES BONBONS AU CHOCOLAT !

100 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
160 g de sucre en
poudre
40 g d'eau minérale

POUR LA FINITION
60 g de noisettes
entières avec la peau

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème pralinée. Fouettez les blancs en neige dans le bol du robot. Simultanément portez à ébullition les 40 g d'eau avec les 160 g de sucre. Dès que le sirop est à 121 °C, versez-le sur les blancs en neige et fouettez jusqu'à complet refroidissement de cette meringue.

Malaxez le beurre 5 min dans le bol du robot muni de la feuille puis ajoutez peu à peu la poudre pralinée préparée. Mixez 5 min.

Incorporez délicatement 1/3 de la meringue dans le mélange praliné puis ajoutez le restant en mélangeant délicatement.

Versez la crème pralinée dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez généreusement de crème la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.

Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Mixez longuement le beurre,
sans le faire chauffer, cela
permet de le rendre aérien,
mousseux, très léger.

MACARON CASSIS

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 10 min ;
le jour même,
environ 1 h

CUISON :

la veille, quelques
minutes ;
le jour même,
environ 20 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

4 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

15 g de poudre
d'oxyde de titane
diluée dans 10 g d'eau
minérale tiède
3 gouttes de colorant
alimentaire bleu
10 g environ de
colorant alimentaire
rouge carmin

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE CASSIS

400 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou
de chocolat blanc
400 g de grains de
cassis frais ou
congelés
130 g de groseilles (ou
de framboises)

La veille, préparez les grains de cassis, d'une part pour la ganache ; et d'autre part, pour la finition des macarons. Si vous utilisez des grains de cassis congelés, versez les 400 g de grains de cassis à décongeler dans une passoire.

Toujours la veille, portez à ébullition les 200 g d'eau avec le sucre. Mettez les 200 g de grains de cassis frais ou congelés dans le sirop bouillant. Dès la reprise de l'ébullition, retirez-les du feu et laissez-les macérer jusqu'au lendemain.

Le jour même, préparez les macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Diluez dans un bol l'eau tiède avec la poudre de titane et mélangez avec les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige à vitesse moyenne la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache cassis. Égrappez les groseilles. Mixez les 400 g de cassis frais ou décongelés de la veille avec les groseilles, puis passez-les au moulin à légumes ou à la centrifugeuse. Portez le jus obtenu à ébullition.

Pour diminuer l'apreté du jus de cassis, l'ajoute de la groseille pour compenser l'amertume du cassis par une légère touche d'acidité vive.

Vous pouvez aussi ne pas utiliser la poudre d'oxyde de titane qui a la propriété de blanchir ; dans ce cas, d'éclaircir la couleur de la pâte. Mais à ce moment-là, diminuez la quantité de colorants alimentaires.

LA GARNITURE
200 g de grains de
cassis frais ou congelés
200 g d'eau
100 g de sucre en
poudre

Mettez le chocolat blanc haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez en 3 fois le jus chaud sur le chocolat.

Transvasez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Égouttez les grains de cassis, puis faites-les sécher sur du papier absorbant 1 h avant de garnir les macarons.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre de la ganache 2 à 3 grains de cassis. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

J'AI CRÉÉ CE MACARON À LA DEMANDE D'UN CLIENT. J'AI TROUVÉ AU CASSIS UNE EXPRESSION DE GOÛT UNIQUE ET RÉSERVÉ SA PRIMEUR À TOKYO, SUR LA CARTE DES BOUTIQUES DE LA MAISON PIERRE HERMÉ AVANT DE LE PROPOSER À PARIS.





J'OBTIENS UN GOÛT PUISSANT DE CAMEL À LA BELLE COULEUR AMBRE FONCÉ EN POUSSANT À SA DERNIÈRE LIMITE LA CARAMÉLISATION DU SUCRE. J'OPTE POUR UNE CRÈME À BASE DE BEURRE QUI MET PLUS EN VALEUR LE GOÛT DU SUCRE CARAMÉLISÉ.

MACARON CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 30 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
15 g d'extrait de café
(Trablit)
15 g de colorant
alimentaire jaune d'œuf
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ

300 g de sucre en
poudre
335 g de crème fraîche
liquide
65 g de beurre demi-sel
de la Viette + 290 g de
beurre de la Viette en
pommade

Un beurre est dit « en pommade » lorsqu'un doigt trempé dedans ne rencontre pas de résistance. Prenez soin de sortir le beurre du réfrigérateur plusieurs heures à l'avance.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige à vitesse moyenne la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des petits ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème caramel au beurre salé. Portez la crème fraîche à ébullition. Versez environ 50 g de sucre dans le fond d'une grande casserole. Laissez-le fondre puis incorporez de nouveau 50 g de sucre et continuez de la même façon 4 fois de suite.

Laissez caraméliser jusqu'à ce que le caramel soit d'une belle couleur ambre très foncé. Retirez la casserole du feu. En prenant garde aux projections brûlantes ajoutez les 65 g de beurre demi-sel. Mélangez avec une spatule puis versez la crème en plusieurs fois tout en mélangeant. Remettez la casserole sur feu doux. Laissez cuire jusqu'à ce que la crème soit à 108 °C. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact du caramel un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce

qu'elle soit froide. Fouettez les 290 g de beurre en pommade pendant environ 8 à 10 min puis incorporez la crème en 2 fois. Versez aussitôt la crème caramel au beurre demi-sel dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON PISTACHE

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISSON :
environ 20 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
4 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
2 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron
4 g environ de colorant
alimentaire vert
pistache
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE PISTACHE

300 g de crème fraîche
liquide
300 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
45 g de pâte de
pistache (ou à défaut
45 g de pistaches
mondées non salées
mixées au blender avec
la crème)
1 à 2 gouttes d'extrait
naturel d'amandes
amères

J'utilise 2 pâtes de pistache.
L'une qui est pure dont la
couleur est plutôt marron.
L'autre qui est aromatisée à
l'amande amère est plus
verte. Si vous utilisez seule-
ment une pâte de pistache
pure ajoutez-y quelques
gouttes d'extrait d'amande
amère pour soutenir le goût
de la pistache et faites de
même si vous utilisez des
pistaches mondées non
salées.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige à vitesse moyenne la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache pistache. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème à ébullition avec la pâte de pistache. Mélangez et versez-la en 3 fois sur le chocolat.

Mixez 10 min au mixeur plongeant. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



LA PISTACHE À ELLE SEULE N'A PAS UNE SAVEUR TRÈS PRONONCÉE, MAIS A BESOIN D'ÊTRE
RELEVÉE D'UN PEU D'EXTRAIT D'AMANDE AMÈRE. J'AIME LES VARIATIONS DE SON GOÛT EN
PISTACHE GRILLÉE ET AMANDE AMÈRE.



LORSQUE J'APPRENAIS MON MÉTIER, L'USAGE VOULAIT DE GARNIR LES MACARONS D'UNE CRÈME
AU BEURRE AROMATISÉE AVEC DU CAFÉ SOLUBLE ET DE L'EXTRAIT DE CAFÉ NATUREL. J'AI VU
DONNER À LA GANACHE UN GOÛT DE CAFÉ NATURE, PROCHE DU VÉRITABLE EXPRESSO : JE FAIS
INFUSER DU CAFÉ MOULU DANS LA CRÈME BOUILLIE, QU'APRÈS AVOIR FILTRÉE, J'INCORPORE À
DU CHOCOLAT BLANC, POUR UNE GARNITURE SAVOUREUSE ET PUISSANTE EN CAFÉ.

MACARON CAFÉ

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION : 1 h

CUISON :
environ 20 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
environ 2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
175 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
30 g d'extrait de café
naturel (Trablit)
+
500 g de sucre en
poudre
125 g d'eau minérale
135 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE CAFÉ

400 g de crème fraîche
liquide
400 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
20 g de café moulu
(Colombie ou Moka
d'Éthiopie)

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez l'extrait de café dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-le sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de film sulfuré.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache café. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition. Ajoutez le café moulu. Retirez du feu. Couvrez. Laissez infuser quelques minutes puis filtrez dans une passoire fine. Versez en 3 fois la crème infusée chaude sur le chocolat. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Transvasez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Procurez-vous une couverture ivoire de qualité plutôt que du chocolat blanc ordinaire en tablette, la garniture n'en sera que meilleure.



JE VOUS LIVRE LA RECETTE TELLE QU'ELLE ME FUT ENSEIGNÉE, IL Y A 32 ANS, LORS DE MON
APPRENTISSAGE. GARNI DE CONFITURE DE FRAMBOISES PÉPINS, CE MACARON A LA DOUCEUR
DU GÔUT SUCRÉ DE L'ENFANCE.

MACARON FRAMBOISE

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 30 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA CONFITURE DE FRAMBOISES PÉPINS

1 kg de framboises
fraîches (ou surgelées)
600 g de sucre en
poudre
15 g de pectine (ou un
sachet de vitpris)
50 g de jus de citron
jaune

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
22 g de colorant
alimentaire rouge
framboise
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Préparez la confiture de framboises pépins plusieurs jours à l'avance. Mixez-la longuement afin de bien faire éclater les pépins et libérer la pectine qu'ils contiennent. Gardez le restant de confiture pour les tartines du petit déjeuner.

Commencez par préparer la confiture de framboises pépins. Mixez les framboises au mixeur plongeant pendant au moins 10 min.

Mettez-les dans une casserole avec le sucre mélangé à la pectine. Portez à ébullition à feu très vif. Laissez bouillir 4 à 5 min. Ajoutez le jus de citron. Mélangez.

Versez la confiture dans un plat à gratin. Laissez-la refroidir et gardez-la au réfrigérateur. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte.

Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11. Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Versez la confiture de framboises pépins dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de confiture la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



LE MACARON CITRON CLASSIQUE FIGURE PARMI MES PREMIÈRES AUDACES CRÉATIVES. LES CITRONS DE MENTON, AVEC LEUR PULPE JUTEUSE, LEUR JUS ET ZESTES DÉLICIEUSEMENT ACIDULÉS, LEUR PARFUM SUAVE QUI CRÉENT UNE ALCHEMIE DE GOÛT PRESQUE PARFAITE, SONT MES PRÉFÉRÉS.

MACARON CITRON

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION

la veille, 15 min ;
le jour même,
environ 1 h

CUISON

environ 20 min

TEMPS DE REPOS

30 min

REFRIGÉRATION

2 fois 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

1/2 g environ de

colorant alimentaire

jaune d'or (1/2 cuil. à
café)

10 g de colorant

alimentaire jaune

citron

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME CITRON

225 g d'œufs entiers

frais

240 g de sucre en

poudre

8 g de zestes de citron

de Menton (ou de

citrons jaunes non

traités ou bio)

160 g de jus de citron

frais

350 g de beurre de la

Viette

100 g de poudre

d'amandes

Je vous recommande l'utili-
sation d'une râpe Micro-
plane pour obtenir des zes-
tes minuscules. Mettez des
gants jetables pour bien
frotter entre les paumes des
mains le sucre avec les zes-
tes de citron.

La veille, préparez la crème citron. Rincez et séchez les citrons.
Prélevez les zestes. Frottez-les des 2 mains dans le sucre.

Mélangez le jus de citron, le sucre au citron, les œufs dans une jatte.
Posez-la dans un bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit à
83/84 °C. Laissez refroidir à 60 °C avant d'incorporer le beurre en
morceaux. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit lisse puis avec un mixer
plongeant, mixez pendant 10 min.

Versez la crème dans un plat à gratin. Collez au contact de la crème
un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.
Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs
« liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les
mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à
115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée
de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les
blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans
la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte.

Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11. Façonnez des ronds de
pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les
plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de
cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur
le plan de travail.

Mélangez la crème citron avec la poudre d'amande.
Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez
généreusement de crème la moitié des coques.
Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-
les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON AUX MARRONS GLACÉS

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION : 1 h

CUISON :

environ 20 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
15 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)
30 g de purée de
marron
105 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
3 g environ de colorant
alimentaire carmin
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME AUX MARRONS GLACÉS

210 g de purée de
marron
110 g de pâte de
marron
160 g de beurre de la
Violette à température
ambiante
10 g de vieux rhum
brun agricole « JM »
130 g de débris de
marrons glacés

Prenez soin de hacher pres-
que en miettes les débris de
marrons glacés afin qu'ils
ne bloquent pas la crème au
beurre dans la poche munie
de la douille lorsque vous
allez garnir les coques.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao
pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez la
purée de marron et le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs
« liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans
les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C,
simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de
blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez
refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-
amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber
la pâte. Versez-la dans une poche munie d'une douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les
espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier
sulfuré. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan travail.

Préparez la crème aux marrons glacés. Rincez les débris de marrons
glacés à l'eau tiède. Égouttez-les et séchez-les. Hachez-les finement.

Émiettez la pâte de marron dans le rhum avec la purée de marron.
Mixez-les dans le robot muni de la feuille, puis retirez le mélange
obtenu.

Mixez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille jusqu'à ce qu'il
soit crémeux. Incorporez le mélange aux marrons. Mixez pendant

encore 8 à 10 min. Incorporez les débris de marrons
glacés. Mélangez 1 min. Versez aussitôt la crème au
beurre aux marrons dans une poche à douille à bout
lisse n° 11.

Garnissez généreusement de crème la moitié des
coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

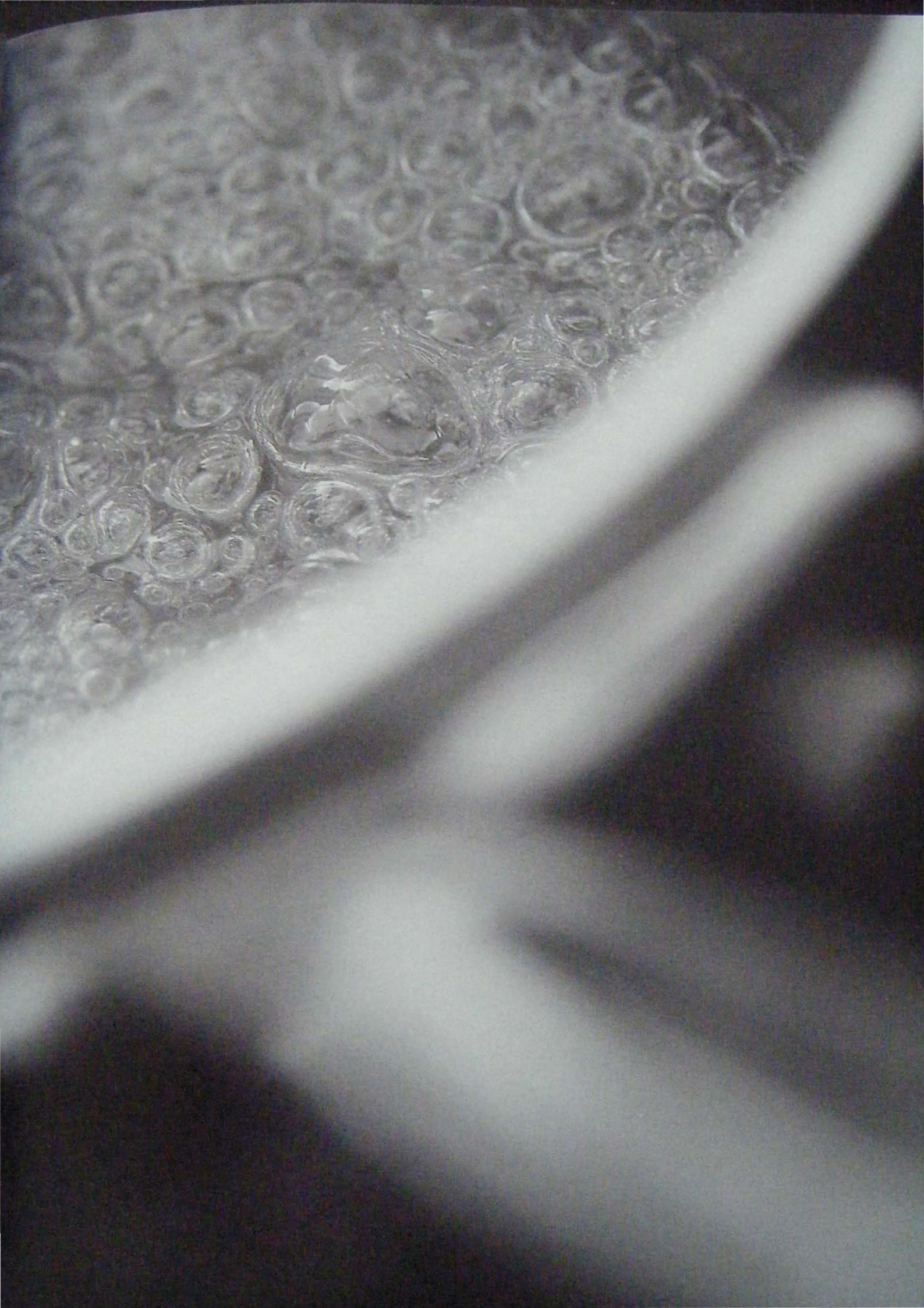


J'AVAIS ENVIE DE RETROUVER LA DÉLICATE AMERTUME ET LE FONDANT DU MARRON GLACÉ
TRANSPOSÉS À LA TEXTURE ONCTUEUSE ET MOELLEUSE D'UN MACARON.

LES FETISH

« LES ASSOCIATIONS DE SAVEURS FÉTICHES DE LA MAISON
QUI ME SONT CHÈRES. »





MACARON CARRÉMENT CHOCOLAT

Chocolat ultra amer et gruë de cacao, éclats de chocolat à la fleur de sel

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30 min

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
3 h + 24 h

LES ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR À LA FLEUR DE SEL

100 g de chocolat
Araguani (Valhrona)
ou de chocolat noir
à 70 % de cacao
2 g de fleur de sel

LA PÂTE

120 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir
à 100 % de cacao)
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés »
(voir les secrets)
4,5 g de colorant
alimentaire rouge
carmin
+
330 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Commencez par préparer les éclats de chocolat à la fleur de sel.
Écrasez la fleur de sel au rouleau à pâtisserie.

Faites fondre au bain-marie le chocolat haché au couteau-scie, sans
trop le faire chauffer. Mélangez la fleur de sel écrasée dans le chocolat.
Versez le chocolat sur une feuille en plastique (type pochette plastique
d'un classeur).

Étalez le chocolat en fine couche avec une spatule, recouvrez d'une
seconde feuille et posez un poids sur toute la surface afin que le
chocolat ne se déforme pas. Gardez au réfrigérateur pendant 3 h.
Brisez-les en petits éclats. Gardez au réfrigérateur. Il est préférable de
tempérer le chocolat, mais on peut s'en dispenser dans cette préparation
car les éclats ne sont pas visibles.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre
d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte
au bain-marie. Versez le colorant dans la première pesée de blancs
d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes
sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à
115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée
de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les
blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans
la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao
fondu tout en faisant retomber la pâte.

Versez la pâte dans une poche à douille lisse n° 11. Façonnez des
ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les
2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les
plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez
croûter les coques pendant au moins 30 min.

QUELLE PROMESSE DERRIÈRE CE NOM ! CHOCOLAT, TOUT CHOCOLAT, RIEN QUE CHOCOLAT
« CARRÉMENT CHOCOLAT ». À L'ORIGINE, CELUI DE L'ASSOCIATION DE FANS ABSOLUS DE
CHOCOLAT, CRÉE PAR MON AMIE CHLOÉ DOUTRE-ROUSSEL.



LA GANACHE
AU CHOCOLAT
400 g de crème fraîche
liquide
90 g de couverture
Araguani (Valhrona)
160 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)
90 g de beurre de la
Vierthe à température
ambiante
70 g de gruë de cacao

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four et laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache. Coupez le beurre en morceaux. Hachez finement le cacao pâte et le chocolat au couteau-scie. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur les chocolats hachés.

Dès que la température du chocolat est à 35/40 °C, incorporez peu à peu les morceaux de beurre et le gruë de cacao en mélangeant doucement.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Parsemez de 3 à 4 éclats de chocolat à la fleur de sel. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.

Gardez-les au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Après avoir érasé au rouleau à pâtisserie la fleur de sel, je vous recommande de la tamiser et de n'en utiliser que les minuscules cristaux tamisés sans prendre ceux du tamis.

MACARON CÉLESTE

Fraise, rhubarbe et fruit de la passion

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 20 min ;
le jour même, 1 h

CUISON :

environ 1h

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFÉRIÉRATION :

1 h + 24 h

LA PÂTE

100 g de poudre
d'amandes
100 g de sucre glace
10 g de blancs d'œufs
liquéfiés » (voir les
recrêts)
1 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron
1 g environ de
colorant alimentaire
rouge (1/2 cuil. à café)

100 g de sucre en
poudre
5 g d'eau minérale
10 g de blancs d'œufs
liquéfiés » (voir les
recrêts)

LE CONFIT DE

RHUBARBE

100 g de rhubarbe
fraîche (ou surgelée)
10 g de sucre en
poudre
une petite pincée de clou
de girofle en poudre

LA COMPOTE DE RHUBARBE ET FRAISE

50 g de confit de
rhubarbe
50 g de fraises Mara
des bois ou Gariguettes
10 g de sucre en
poudre

La veille, préparez le confit de rhubarbe. Mettez la rhubarbe coupée en tronçons à macérer dans le sucre.

Toujours la veille, tamisez les fruits de la passion préalablement coupés en 2 et vidés à l'aide d'une petite cuillère, pour obtenir 105 g de jus. Mélangez le jus ainsi obtenu avec les œufs le jus de citron et le sucre dans une jatte. Posez-la dans un bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit à 83/84 °C.

Laissez-le refroidir à 60 °C environ, avant d'incorporer le beurre en morceaux et de mixer 10 min au mixeur plongeant. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, égouttez la rhubarbe. Faites-la cuire avec la pincée de clou de girofle environ 8 min jusqu'à ce qu'elle soit en purée. Laissez refroidir. Mixez-la au mixeur plongeant. Pesez 150 g de confit de rhubarbe.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Rincez et séchez les fraises. Retirez les queues. Mixez les fraises et le sucre en purée au mixeur plongeant. Égouttez et séchez la gélatine. Incorporez-la dans les 150 g de rhubarbe chaude puis mélangez la purée de fraises. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites le sécher 30 min.

Préparez les coques. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et

Déguster le reste de confit
de rhubarbe avec un fro-
mage blanc ou un yaourt
nature.

45 g d'eau minérale
1 feuille et demie de
gélatine (3 g)

LA CRÈME PASSION

150 g d'œufs
140 g de sucre en
poudre
4 à 5 fruits de la
passion (pour 105 g de
jus)
15 g de jus de citron
150 g de beurre de la
Viète à température
ambiante

LA MOUSSELINE PASSION

500 g de crème passion
150 g de beurre de la
Viète à température
ambiante

LA FINITION

100 g de sucre
cristallisé
quelques gouttes
de colorant alimentaire
rouge
ou
scintillant rubis
(voir adresses PCB
ref/DC 057)

laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11. Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les de fines pincées de sucre coloré (ou saupoudrez de scintillant rubis). Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la mousseline passion. Mixez 10 min les 150 g de beurre dans le bol du robot muni de la feuille puis incorporez peu à peu la crème passion préparée la veille. Mixez jusqu'à ce que la crème soit lisse.

Versez la crème dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez de crème la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré de gelée congelé. Garnissez-le d'une pointe de crème. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur au moment de les déguster.

JE ME SUIS INSPIRÉ D'UNE ASSOCIATION DE RHUBARBE ET DE FRAISE – TRÈS PRISÉE EN ALLEMAGNE – À LAQUELLE J'AI AJOUTÉ LE FRUIT DE LA PASSION POUR CRÉER UNE TARTE AU DOUX NOM D'« CÉLESTE ». LES MACARONS SONT GARNIS D'UN CARRÉ DE COMPOTE DE RHUBARBE ET FRAISE ET CES DEUX DÉLICES ACIDULÉS, ENVELOPPÉS D'UNE CRÈME MOUSSELINE SOYEUSE AU FRUIT DE LA PASSION.





MACARON EDEN

pêche, abricot et safran

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

REFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
4 g environ de colorant
alimentaire jaune
4 g environ de colorant
alimentaire rouge
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à la pêche. Coupez les abricots moelleux en cubes de 2 mm. Portez la crème à ébullition, retirez du feu ajoutez les filaments de safran. Couvrez. Laissez infuser 10 min. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Pelez les pêches. Coupez-les en 2. Retirez les noyaux. Mixez la pulpe des pêches en purée avec le jus de citron. Tamisez-la finement. Faites chauffer la purée de pêche sans dépasser 40 °C.

Versez la purée de pêche chauffée et la crème infusée au safran sur le chocolat fondu. Mélangez et incorporez les cubes d'abricots moelleux.

EN 1987, J'AI IMAGINÉ LE GÂTEAU « CŒUR DE VELOURS » AVEC L'ASSOCIATION PÊCHES ET SAFRAN. QUELQUES ANNÉES PLUS TARD, J'AI AJOUTÉ À CE MARIAGE UNE POINTE D'ACIDITÉ AVEC DES MORCEAUX D'ABRICOTS MOELLEUX.

LA GANACHE À LA
PÊCHE AU SAFRAN
ET ABRICOTS
MOELLEUX

Une dizaine de
filaments de safran
20 g de crème fraîche
liquide
350 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc
450 g de pêches
blanches mûres
20 g de jus de citron
140 g d'abricots
moelleux (en sachet au
rayon fruits secs)

À la saison des pêches, je
vous conseille d'acheter les
pêches blanches plates du
Gard, elles ont une saveur
incomparable. Les abricots
dit « moelleux » sont des
abricot mi-séchés que l'on
trouve facilement au rayon
des fruits secs et séchés des
grandes surfaces.

Transvasez le mélange dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce
qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout
lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la
moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coq

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON ISPAHAN

Letchis, rose et framboise

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h 30

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GELÉE DE FRAMBOISE

420 g de framboises

35 g de sucre en
poudre

2 feuilles de gélatine de

2 g chacune

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

4 g environ de colorant

alimentaire rouge fraise

4 g environ de colorant

alimentaire rouge

carmin

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

Commencez par préparer la gelée de framboises. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide.

Mixez en purée les framboises avec le sucre au mixeur plongeant. Tamisez-la pour retirer les pépins. Faites chauffer 1/4 de la purée à 45 °C. Égouttez et séchez la gélatine. Incorporez-la dans la purée chaude. Mélangez et ajoutez le restant de purée de framboises.

Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h à température ambiante puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés d'1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les, 1 rangée sur 2, de fines pincées de sucre coloré ou de scintillant rubis. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

À la saison des letchis, vous pouvez les acheter frais, mais leur parfum est moins puissant qu'en conserve.

Habituellement, je préfère les thés aux vins doux pour accompagner les desserts. Je fais une exception pour ce macaron avec lequel je prends plaisir à déguster un merveilleux Gewürztraminer. Altenbourg vendanges tardives du domaine Albert Mann (Alsace).

LA GÂCHAGE LECHIS À LA ROSE

410 g de couverture
ivoire (Vallbona) ou de
chocolat blanc
400 g de lechis (en
conservation au sirop)
60 g de crème fraîche
liquide
3 g d'essence alcoolique
de rose (en pharmacie
ou magasin bio)

LA FINITION

100 g de sucre
cristallisé
quelques gouttes de
colorant alimentaire
rouge carmin
ou
scintillant rubis
(voir adresses PCB
ref/ DC 07)

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache lechis à la rose. Égouttez les lechis.

Mixez-les puis tamisez-les en fine purée. Vous devez en obtenir 240 g.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème et la purée de lechis à ébullition. Versez-la en 3 fois
sur le chocolat fondu. Ajoutez l'essence de rose. Mélangez.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film
transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au
centre un carré de gelée congelée. Garnissez-le d'une pointe de ganache.

Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du
réfrigérateur au moment de les déguster.

C'EST À L'ORIGINE DU GÂTEAU APPELÉ « PARADIS » (1987). COMPOSÉ À PARTIR D'UNE ASSO-
CIATION ROSE ET FRAMBOISE QUE CHEMIN FAISANT, J'AI DÉCOUVERT LE GOÛT DE ROSE DE
LECHIS. EN LES COMBINANT AVEC DES FRAMBOISES PULPEUSES, ACIDES ET FRUITÉES, ET AVEC
UNE CRÈME À LA ROSE ET UN MACARON MOELLEUX, EST NÉ L'ISPAHAN EN 1997.



MACARON INFINIMENT VANILLE

Vanilles du Mexique, de Madagascar et de Tahiti.

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
24 h

INFUSION :
30 min

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
3 gousses de vanille
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE VANILLE

400 g de crème fraîche
liquide
2 gousses de vanille du
Mexique
2 gousses de vanille de
Madagascar
2 gousses de vanille de
Tahiti
440 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc

Afin de parfumer à la
vanille la pâte des maca-
rons, frottez entre vos
mains le mélange sucre
glace et poudre d'amandes
mêlé aux grains de vanille.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Fendez en 2 les gousses de vanille. Avec la lame d'un couteau, grattez les grains et ajoutez-les dans le mélange sucre glace-amandes. Versez dessus la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache vanille. Fendez les gousses de vanille en 2. Avec la lame d'un couteau grattez les grains. Mélangez-les dans la crème fraîche avec les gousses de vanille grattées.

Portez la crème à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 30 min.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Retirez les gousses de vanille de la crème en les essuyant une à une.

Versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu. Transvasez-la dans un plat à gratin. Laissez-la refroidir.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



À MON SENS, IL N'Y A PAS DE VANILLE MEILLEURE QU'UNE AUTRE, MAIS JE VOULAIS CRÉER UN GOÛT VANILLE « MAISON » POUR RESTITUER MON IDÉE DE LA VANILLE : BOISÉE, FLORALE, AVEC DES NOTES DE FOND D'AMANDE. J'AI TESTÉ LES VANILLES DE LAURENCE CAILLER ET J'AI CHOISI DE MARIER LES VANILLES DE TAHITI, DU MEXIQUE ET DE MADAGASCAR.

MACARON MOGADOR

Fruit de la passion et chocolat au lait

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION : 1 h

CUISSON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
5 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron
1/2 g environ de
colorant alimentaire
rouge (1/2 cuil. à café)
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AU FRUIT DE LA PASSION ET AU CHOCOLAT AU LAIT

100 g de beurre de la
Viète à température
ambiante
550 g de chocolat
Jivara (Valrhona) ou de

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs
« liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les
mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à
115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée
de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez
refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-
amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à
douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les
espacant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier
sulfuré. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de
cuisine. Avec un tamis, saupoudrez les coques d'un léger voile de cacao
en poudre. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement
2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan
de travail.

Préparez la ganache. Coupez le beurre en morceaux. Hachez-le
chocolat au couteau-scie.

Tamisez les fruits de la passion préalablement coupés en 2 et vidés à
l'aide d'une petite cuillère, pour obtenir 250 g de jus. Pesez le jus et
portez-le à ébullition.

Faites fondre à demi le chocolat haché dans une casserole au bain-
marie. Versez en 3 fois le jus chaud sur le chocolat.

ASSOCIÉ AU CHOCOLAT AU LAIT, LE FRUIT DE LA PASSION RÉVÈLE TOUTES SES FACETTES : UN
PARFUM, UNE DOUCEUR SUAVE ET DE L'ACIDITÉ ; ILS SE CONFONDENT DANS UNE VIBRANTE
HARMONIE ET SE METTENT EN VALEUR.



chocolat au lait à 40 %
de cacao
10 fruits de la passion
(pour 250 g de jus)

LA FINITION
Poudre de cacao

Il est important de peser les
250 g de jus que vous devez
obtenir en tamisant la chair
de fruits de la passion frais.
On trouve parfois le jus de
fruits de la passion surgelé
dans les magasins spécialisés.
Vérifiez qu'il ne comporte
pas plus de 5 % de sucre.

Dès que la température du mélange est à 60 °C, incorporez peu à peu
les morceaux de beurre. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur
jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout
lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la
moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MONTEBELLO

pistache, framboise

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h 30

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GELÉE DE FRAMBOISE

300 g de framboises
fraîches (ou surgelées)
60 g de sucre en
poudre
2 feuilles de gélatine
(chacune de 2 g)

LA PÂTE DES COQUES PISTACHE

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
1 g de colorant
alimentaire jaune
citron
2 g de colorant
alimentaire vert
pistache
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Commencez par préparer la gelée de framboises. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Mixez en purée les framboises avec le sucre au mixeur plongeant. Tamisez-la pour retirer les pépins. Faites chauffer le quart de la purée à 45 °C. Égouttez et séchez la gélatine. Incorporez-la dans la purée chaude. Mélangez et ajoutez le restant de purée de framboises. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h à température ambiante puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés d'1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez les coques pistache. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez les coques rouges. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Pour les coques de macarons, vous pouvez très bien choisir de ne préparer qu'une seule pâte.

LA PÂTE DES COQUES ROUGE

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
11 g environ de
colorant alimentaire
rouge framboise
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE PISTACHE

225 g de crème fraîche
liquide à 32/34 % de
matières grasses
225 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc
35 g de pâte de
pistache pure
(ou à défaut 35 g de
pistaches mondées
non-salées mixées au
blender avec la crème)

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

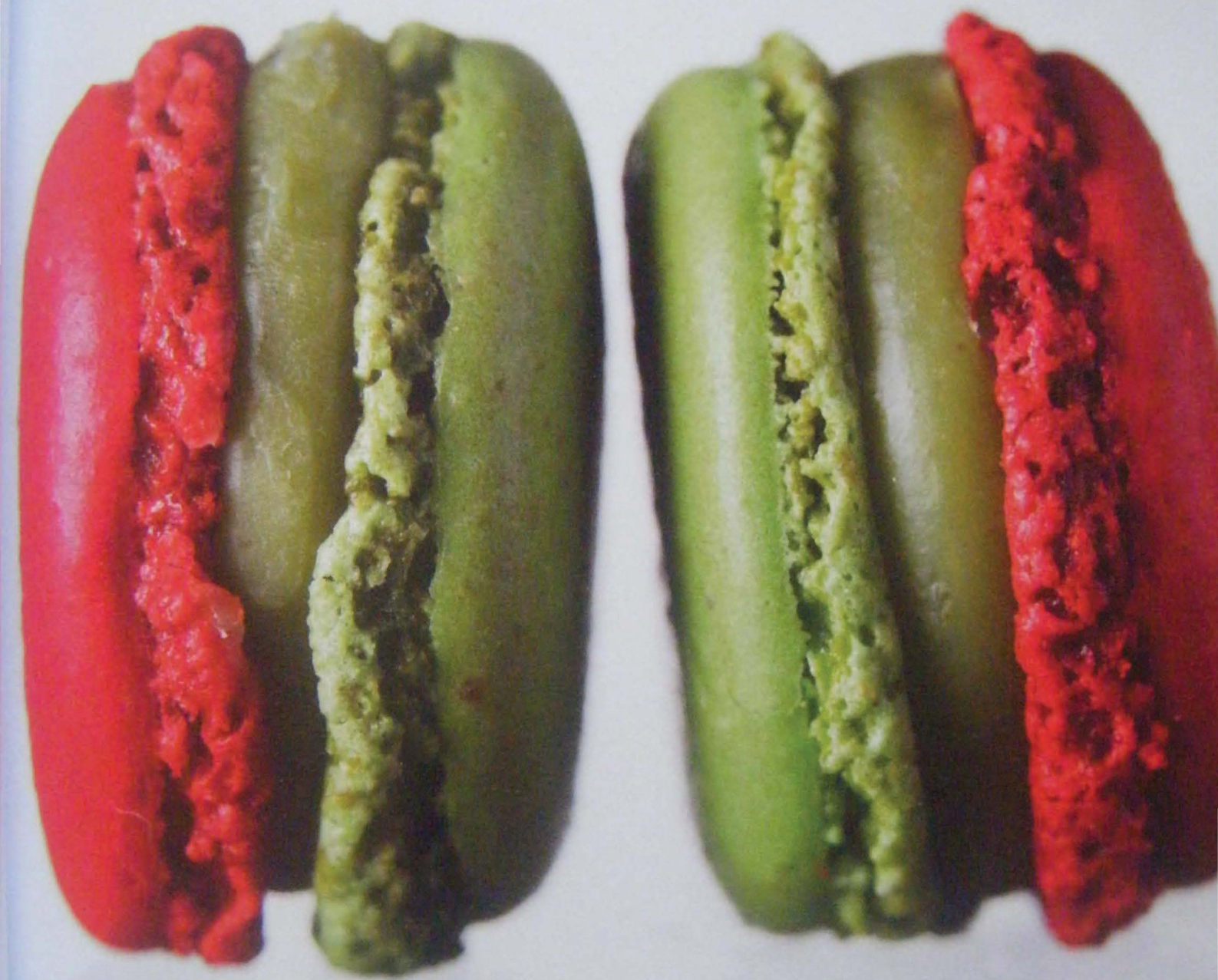
Préparez la ganache pistache. Faites fondre le chocolat haché dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition avec la pâte de pistache. Versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez de ganache les coques pistache. Enfoncez légèrement au centre un cube de gelée congelée. Garnissez-le d'une pointe de ganache. Recouvrez-les avec les coques rouges.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

EN 1985, EN ALTERNATIVE À UNE CLASSIQUE TARTE AUX FRAISES ET À UN NON MOINS TRADITIONNEL FRAISIER, J'AVAIS IMAGINÉ CE GÂTEAU MONTEBELLO ASSOCIANT LA FRAISE AVEC LA PISTACHE SOUS FORME DE CRÈME ET DE BISCUIT DACQUOISE. POUR CE MACARON, JE GARNIS LA GANACHE PISTACHE SOIT D'UN CARRÉ DE GELÉE DE FRAMBOISE, SOIT D'UN CARRÉ DE GELÉE AUX FRAISES. LES DEUX ASSOCIATIONS SONT SUBLIMES.





MACARON SARAH

Marrons, thé vert Matcha

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 20 min ;
le jour même, 1 h

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GANACHE AU THÉ VERT MATCHA

125 g de couverture
ivoire Valrhona
(ou de chocolat blanc)
125 g de crème fraîche
liquide
10 g de poudre de thé
vert Matcha

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
60 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)
6 g d'extrait de café
(Trablit)
2 g de colorant
alimentaire rouge
carmin

La veille, préparez la ganache au thé vert Matcha. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème à ébullition. Laissez-la refroidir à 60 °C. Incorporez-y le thé vert Matcha en fouettant énergiquement au fouet. Versez la crème chaude aromatisée en 3 fois sur le chocolat.

Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur.

Démoulez la ganache et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Le lendemain, préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mettez le cacao pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant et l'extrait de café dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace amande, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

LORS DE MES NOMBREUX VOYAGES AU JAPON, J'AI DÉGUSTÉ DIFFÉRENTES SORTES DE THÉS VERTS MATCHA, EN CONSTATANT QUE CERTAINS AVAIENT DES SAVEURS PROCHES DE CELLES DU MARRON. J'AI EU ENVIE DE LES ASSOCIER DE MANIÈRE À CE QU'ILS S'ÉPANOUISSENT DANS UN ÉQUILIBRE PARFAIT. DANS L'ASSOCIATION DE SAVEUR SARAH, UNE DES SAVEURS FETISH DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS, J'ASSOCIE ÉGALEMENT LE FRUIT DE LA PASSION : JE L'AI VOLONTAIREMENT ÉCARTÉ DANS CE MACARON.

*
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME AUX MARRONS GLACÉS

190 g de débris de
marrons glacés (ou
marrons entiers que
vous brisez)
230 g de beurre de la
Viette à température
ambiante
235 g de purée de
marron
155 g de pâte de
marron
15 g de vieux rhum
brun agricole « JM »

LA FINITION

Poudre de thé vert
Matcha
ou
scintillant cuivre
(voir adresses PCB
ref/SC 055)

Il est nécessaire de rincer
les débris de marrons gla-
cés dans l'eau tiède afin
d'enlever au maximum le
sucre dont ils sont enrobés.

Façonner des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de poudre de thé vert Matcha ou de scintillant cuivre. Laissez croûter les coques pendant 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème aux marrons glacés. Rincez les débris de marrons glacés à l'eau tiède. Égouttez-les et séchez-les. Hachez-les finement.

Émiettez la pâte de marron dans le rhum avec la purée de marron. Mixez-les dans le robot muni de la feuille puis retirez la mélange obtenu.

Mixez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille jusqu'à ce qu'il soit très crémeux. Incorporez le mélange marrons et rhum. Mixez pendant encore 8 min à l'aide du fouet. Incorporez les débris de marrons glacés. Mélangez quelques secondes. Versez aussitôt la crème aux marrons glacés dans une poche à douille n° 11.

Garnissez de crème la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré congelé de ganache au thé vert Matcha. Garnissez

de nouveau d'une pointe de crème. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.





CHOCOLAT CARAMEL, UN MARIAGE CLASSIQUE. LA DÉGUSTATION D'UNE CONFISERIE SUÉDOISE APPELÉE DAIM A INSPIRÉ MON INTERPRÉTATION DE L'ASSOCIATION : AJOUTER, EN CONTREPOINT DU GOÛT SUCRÉ DU CARAMEL, DES ÉCLATS CRAQUANTS DE CHOCOLAT NOIR À LA FLEUR DE SEL.

MACARON PLÉNITUDE

Chocolat, caramel

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30

CUISON :
environ 35 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
3 h + 24 h

LES ÉCLATS DE
CHOCOLAT NOIR À
LA FLEUR DE SEL
100 g de chocolat
Guanaja (Valrhona) ou
de chocolat noir à 70 %
de cacao
2 g de fleur de sel

LA PÂTE DES
COQUES AU
CHOCOLAT

60 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir
à 100 % de cacao)
150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
2 g de colorant
alimentaire rouge
carmin

+
165 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA PÂTE DES
COQUES CARAMEL

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace

Pour les coques de macarons, vous pouvez très bien choisir de ne préparer qu'une seule pâte.

J'aime pousser la caramélisation du sucre jusqu'à son extrême limite de manière à obtenir un caramel très savoureux sans trop d'amertume.

Commencez par préparer les éclats de chocolat à la fleur de sel. Écrasez la fleur de sel au rouleau à pâtisserie.

Faites fondre au bain-marie le chocolat haché au couteau-scie. Mélangez la fleur de sel écrasée dans le chocolat. Versez le chocolat sur une feuille en plastique (type pochette plastique d'un classeur). Étalez le chocolat en fine couche avec une spatule, recouvrez d'une seconde feuille et posez un poids sur toute la surface afin que le chocolat ne se déforme pas. Gardez au réfrigérateur pendant 3 h. Brisez-les en petits éclats. Gardez au réfrigérateur. Il est préférable de tempérer le chocolat, mais on peut s'en dispenser dans cette préparation, car les éclats ne sont pas visibles.

Préparez la pâte des coques chocolat. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez les coques caramel. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez l'extrait de café dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Incorporez la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
7 g d'extrait de café
(Trablit)
7 g de colorant
alimentaire jaune d'œuf
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE CHOCOLAT ET CARAMEL

110 g de sucre en
poudre
20 g de beurre demi-sel
de la Viette
250 g de crème fraîche
liquide
250 g de couverture
Caraïbes (Valhrona) ou
de chocolat noir à 64 %
de cacao
125 g de couverture
Jivara (Valhrona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao

LA FINITION

poudre de cacao

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre.

Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four et laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache chocolat et caramel. Faites fondre les 2 chocolats hachés dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème fraîche à ébullition. Versez 50 g de sucre dans le fond d'une grande casserole. Laissez-le fondre puis incorporez le sucre restant. Laissez caraméliser jusqu'à obtention d'une belle couleur ambrée très foncée.

Retirez la casserole du feu. Ajoutez le beurre demi-sel en prenant garde aux projections brûlantes. Mélangez puis versez la crème chaude en la remuant. Versez-la en 3 fois sur les chocolats fondus.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez généreusement de ganache les coques chocolat. Parsemez de 3 à 4 éclats de chocolat noir à la fleur de sel. Recouvrez-les avec les coques caramel.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez les macarons du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MOSAÏC

pistache, Griottines®, cannelle de Ceylan

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 15 min

CUISON :
environ 55 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE

PISTACHE À LA
CANNELLE ET LES
GRIOTTINES®

375 g de crème fraîche
liquide
10 g de bâtons de
cannelle de Ceylan
375 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
55 g de pâte de
pistaches (ou 55 g de
pistaches mondées non
salées mixées au
blender avec la crème)
150 g de Griottines®
dénoyautées

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3).

Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorant. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four.

Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes puis versez dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sans mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de film sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Parsemez 1 rangée sur 2 de fines pincées de sucre coloré (ou saupoudrez-les de scintillant rubis).

Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache pistache. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition avec la cannelle. Retirez du feu. Laissez infuser 4 min puis filtrez la crème. Mélangez-y la pâte de pistache. Versez la crème chaude aromatisée en 3 fois sur le chocolat fondu. Mixez la crème au mixeur plongeant.

Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

à l'attention
des clients
et des
partenaires
de la
région
de la région
de la région
de la région

Verser la ganache dans une poche à douille lisse n° 11.
Égoutter les Griottines® Garnies généreusement de ganache la
main des coques. Enfoncez légèrement au centre une Griottine®.
Recouvrez-les avec les autres coques.
Conservez les maximum 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du
réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

L'ARTISAN ENIMACARON ASSOCIATION GRIOTTINE®, PISTACHE ET CANNELLE DE CEYLAN A
LA DÉMARCHE DE MONSIEUR SAUD, DES DÉTILLES PÉREUX, LE PREMIER GÂTEAU QUI MARIE
LA PISTACHE À LA GRIOTTE. EN 1962, S'APPELAIT L'ARLEQUIN. DEPUIS, JE CRÉE DES VARIATIONS
DES PÂTISSERIES, COMME LA TARTÉ COQUELLETTE AUX GRIOTTES ET PISTACHE, OU L'EMOCH
MOIRAC, EN ENCORE LA FAIS DE PÂTE MOIRAC.





JE VOULAIS RETROUVER DANS LA GARNITURE MOELLEUSE ET FONDANTE D'UN MACARON, LE GOÛT DU PHILADELPHIA, LE CHEESE CAKE SATINE À BASE DE CREAM CHEESE ONCTUEUX, MAIS ASSOCIÉ AUX SAVEURS ACIDES, AMÈRES ET SUCRÉES DE L'ORANGE ET DU FRUIT DE LA PASSION. CETTE ASSOCIATION DE SAVEURS DOIT SON NOM À UNE CÉLÈBRE DANSEUSE DU CABARET MOULIN-ROUGE DONT LE NOM DE SATINE.

MACARON SATINE

Fruit de la passion, orange, cream cheese

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

1 h 30

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

2 fois 30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA GELÉE ORANGE PASSION

7 fruits de la passion
(pour 15 g de jus)
85 g de marmelade
d'orange de très bonne
qualité (en pot)
120 g d'eau minérale
10 g de sucre en
poudre
3 feuilles de gélatine
(chacune de 2 g)

LES COQUES BLANCHES

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
7,5 g de poudre d'oxyde
de titane + 5 g d'eau
minérale tiède
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Si vous n'avez pu vous pro-
cureur le formidable cream
cheese Philadelphia rem-
placez-le par du fromage
frais à tartiner Saint Moret.
Vous pouvez aussi préparer
une seule pâte à macarons,
celle de votre choix, la
blanche ou la jaune.

Commencez par préparer la gelée orange passion. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide.

Coupez les fruits de la passion en 2, évidez-les. Tamisez la chair pour récupérer le jus. Vous devez en obtenir 150 g. Portez à ébullition le jus passion avec la marmelade d'orange, le sucre et l'eau, tout en remuant sans discontinuer. Incorporez la gélatine égouttée, mélangez. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur.

Démoulez la gelée et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des coques blanches. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Diluez la poudre d'oxyde de titane dans l'eau minérale tiède puis mélangez-la dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Laissez croûter les coques pendant environ 30 min.

Préparez la pâte des coques jaunes. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

LES COQUES JAUNES

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
2,5 g environ de
colorant alimentaire
jaune citron
quelques gouttes de
colorant alimentaire
rouge carmin
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME AU BEURRE AU CREAM CHEESE

100 g de sucre en
poudre
30 g d'eau minérale
75 g d'œufs entiers
45 g de jaunes d'œufs
165 g de beurre très
mou
375 g de cream cheese
Philadelphia

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques des coques blanches et des coques jaunes dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème cream cheese. Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Dès l'ébullition, nettoyez les bords de la casserole avec un pinceau à pâtisserie humide. Laissez cuire le sirop de sucre à 120 °C.

Fouettez dans une jatte les œufs et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez-y le sucre cuit à 120 °C tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Fouettez le beurre dans le bol du robot jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporez le mélange aux œufs. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse.

Prélevez 250 g de crème au beurre et fouettez-la avec le cream cheese. Versez la crème dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez de crème les coques blanches. Enfoncez légèrement au centre un carré de gelée congelée. Garnissez-le d'une pointe de crème. Recouvrez des coques Satine.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur au moment de les déguster.





LES SIGNATURES

DES MACARONS QUE J'AI COMPOSÉS AU FIL DU TEMPS ET DE MES ENVIES ET QUI SONT
DEVENUS MES SIGNATURES. »

MACARON À L'HUILE D'OLIVE ET VANILLE

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

10 g d'extrait de café

(Trablit)

1,5 g environ de

colorant alimentaire

vert

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à l'huile d'olive. Rincez les olives plusieurs fois dans de l'eau fraîche. Égouttez-les et séchez-les soigneusement. Détaillez-les autour du noyau, coupez-les en petits cubes d'environ 2 mm. Gardez-les au réfrigérateur.

EN 1994, J'AI DÉGUSTÉ EN ITALIE UN CAKE À BASE D'HUILE D'OLIVE. UNE IMPRESSION SI FORTE QUE SES PROPRIÉTÉS GUSTATIVES ET SA TEXTURE INCOMPARABLE M'ONT OUVERT DE NOUVELLES PERSPECTIVES. J'AVAIS AUSSI GOÛTÉ AVEC OLIVER BAUSSAN, GRAND CONNAISSEUR ET VÉRITABLE PROMOTEUR DE L'HUILE D'OLIVE DANS LE MONDE, LA « LATIUM », CETTE EXTRAORDINAIRE HUILE ITALIENNE À LA DOUCE SAVEUR DE LA VANILLE. JE L'AI EMPLOYÉE DANS UN SORBET À L'HUILE D'OLIVE ET VANILLE, PUIS EN PÂTISSERIE. LE MACARON M'EST APPARU UNE ÉVIDENCE. LE GOÛT FRUITÉ, LA LÉGÈRE AMERTUME, UNE POINTE DE VERDEUR ASSOCIÉE AU PARFUM DE LA VANILLE DE MADAGASCAR LUI CONFÈRENT SON CARACTÈRE.



LA GANACHE À
L'HUILE D'OLIVE
ET VANILLE

350 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
150 g de crème fraîche
liquide à 32/34 % de
matières grasses
1/2 gousse de vanille
225 g d'huile d'olive de
Laurent Tellier 1^{re}
pression à froid 100 %
variété Aglando (voir
conseils d'adresses)
une trentaine d'olives
vertes de Lucques en
saumure

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée de ses graines à ébullition.

Retirez la gousse de vanille. Versez la crème sur le chocolat fondu mélangez puis versez en filet l'huile d'olive à température ambiante en la mixant au mixeur plongeant jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Transvasez-la dans un plat à gratin et gardez-la à température ambiante jusqu'à ce qu'elle commence à figer.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Répartissez 3 morceaux d'olives vertes sur chaque macaron. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Ne mélangez surtout pas les morceaux d'olives vertes dans la ganache car elle deviendrait salée. Posez-les sur la ganache avant de la recouvrir de la seconde coque.

La qualité de l'huile d'olive est prépondérante, choisissez de préférence une huile de producteur plutôt qu'une marque de grande diffusion.

MACARON AMERICANO

PAMPLEMOUSSE

Pamplemousse, orange, Campari

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 15 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISON :
environ 1h50 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LES PAMPLEMOUSSES CONFITS

2 pamplemousses non
traitées
1 litre d'eau
500 g de sucre en
poudre
1 étoile de badiane
10 grains de poivre noir
Sarawak
1 gousse de vanille
4 cuil. à soupe de jus
de citron

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés »
3 g de colorant
alimentaire rouge
carmin
5 g de colorant
alimentaire jaune
citron
3 g de colorant
alimentaire rouge fraise
+
300 g de sucre en
poudre
7g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Ne faites surtout pas bouil-
lir le jus d'agrumes Campari
car cela changerait totale-
ment le goût, les agrumes
perdent leur parfum et leur
acidité. Mesurez la tempé-
rature du jus à 45 °C à la
sonde électronique.
Ne mélangez pas les cubes
de pamplemousse à la gana-
che, il en résulterait une
crème amère au goût uni-
forme. Lorsque l'on pose
les morceaux de pample-
mousse confit sur la crème,
on permet de déguster les
saveurs superposées.

La veille, lavez et séchez les pamplemousses. Coupez-en les 2 extrémités. À l'aide d'un couteau, détachez de larges copeaux de haut en bas du fruit tout en retirant en même temps l'écorce et un bon centimètre de pulpe. Plongez les zestes obtenus dans une casserole d'eau bouillante. Dès que l'eau est à nouveau à ébullition, laissez-les cuire 2 min puis égouttez-les. Rafraîchissez-les sous l'eau froide. Recommencez cette même opération 2 fois de suite. Égouttez les zestes.

Concassez les grains de poivre. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre, le jus de citron, la badiane et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez sur feu doux à ébullition. Ajoutez les zestes. Couvrez la casserole au 3/4. Laissez mijoter à très petits frémissements pendant 1 h 30. Versez les zestes et le sirop dans une jatte. Laissez refroidir. Couvrez d'un film transparent et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, égouttez pendant 1 h les pamplemousses confits dans un tamis posé sur une jatte. Détaillez-les en cubes de 3 mm.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre gla-
avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans
première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».
Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amand
sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le
sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à mo-
en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».
Versez le sucre cuit à 118°C sur les blancs. Fouettez
laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans
préparation sucre glace-amandes tout en faisant
retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille
lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de
diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques
pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques
sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.
Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

LA GANACHE
AU CAMPARI ET
PAMPLEMOUSSE
20 g de jus de citron
frais
110 g de jus de
pamplemousse frais
45 g de jus d'orange
frais
50 g de Campari
420 g de couverture
ivoire (Vallhrona) ou de
chocolat blanc

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au Campari et pamplemousse. Mélangez les jus fraîchement pressés de citron, de pamplemousse et d'orange avec le sucre et le Campari. Mettez le chocolat haché à fondre dans un bain-marie. Faites chauffer le jus d'agrumes Campari à 45 °C. Versez-en 3 fois sur le chocolat fondu. Mixez 4 min au mixeur plongeant la ganache dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache la plaque transparente. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit cristalline.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement 2 à 3 cubes de pamplemousse confit. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

LA SAVEUR DU COCKTAIL AMERICANO QUE JE ME SOUVIENS AVOIR DÉGUSTÉ SUR LA TERRASSE DE L'HACIENDA BENAZUZA DE FERRAN ADRIA À SÉVILLE, M'A TRANSPORTÉ ET M'A DONNÉ LA VIE DE CETTE COMBINAISON DE SAVEURS. LE GOÛT DE CE MACARON DÉVELOPPE UN ÉQUILIBRE ENTRE LE SUCRÉ, L'AMER ET L'ACIDE.



MACARON ENVIE

Violette, cassis

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 10 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISON :

la veille, environ
35 min, le jour même,
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GARNITURE

200 g de grains de
cassis frais ou congelés

200 g d'eau

100 g de sucre en
poudre

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

15 g de poudre d'oxyde
de titane diluée dans

10 g d'eau minérale
tiède

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

+

300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

La veille, préparez la garniture. Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Mettez les grains de cassis congelés dans le sirop bouillant. Dès la reprise de l'ébullition, égouttez-les. Mettez-les à sécher sur un linge jusqu'au lendemain.

Préparez aussi la veille le sucre coloré pour la finition des macarons. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Diluez la poudre d'oxyde de titane dans l'eau minérale tiède puis mélangez-la dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les de pincées de sucre coloré. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

L'ARÔME DES BONBONS À LA VIOLETTE A INITIÉ LA RÉALISATION DE CE MACARON.
L'ÂPRETÉ DES GRAINS DE CASSIS AU SIROP S'HARMONISE À LA SUBTILITÉ FLORALE DU PARFUM
DE LA VIOLETTE.



LA GANACHE VIOLETTE

450 g de crème fraîche
liquide
525 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
8 gouttes d'arôme
violette (Ionone, en
pharmacie)

LA FINITION

100 g de sucre
cristallisé
quelques gouttes de
colorant alimentaire
violet

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache violette. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat. Mélangez-y les gouttes d'arôme violette.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez au centre 3 grains de cassis au sirop. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON ARABELLA

chocolat au lait, gingembre, fruit de la passion, banane, noisette

pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 20 min ;
le jour même, 1 h

CUISSON :
environ 35 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFÉRIÉRATION :
24 h

CONGÉLATION :
2 h

LA PÂTE :

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

60 g de cacao pâte

115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
recettes)

1 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmine

7,5 g environ de
colorant alimentaire
jaune d'œuf

7,5 g d'extrait de café
(Triblit)

300 g de sucre
en poudre

75 g d'eau minérale

115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
recettes)

La veille, préparez la compote. Grattez la pulpe et les graines du fruit de la passion coupé en 2. Coupez les bananes mures – pas noires – en rondelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Arrosez-les de jus de citron.

Faites chauffer le beurre dans une poêle. Dès qu'il prend une couleur noisette, ajoutez les rondelles de banane. Saupoudrez-les de sucre. Laissez-les dorer 2 min sur feu vif. Mélangez-y la chair du fruit de la passion.

Versez la compote dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus à la spatule. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 108 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au chocolat au lait. Rincez le gingembre confit dans de l'eau tiède en les frottant entre les doigts pour éliminer le maximum de sucre. Égouttez-les et séchez-les. Coupez-les en cubes

LA COMPOTE DE
BANANE AU FRUIT
DE LA PASSION

5 g de beurre de la
Viète
15 g de sucre en
poudre
250 g de banane pelée
(à peser sans la peau)
10 g de jus de citron
jaune
1 fruit de la passion

LA GANACHE AU
CHOCOLAT AU LAIT
AU GINGEMBRE
CONFIT

200 g de crème fraîche
liquide
220 g de couverture
Jivara (Valhrona)
ou de chocolat au lait à
40 % de cacao
40 g de gingembre
confit au sucre (en
bocal au supermarché
ou dans les boutiques
asiatiques)

LA FINITION

amandes hachées
(en sachet)

d'environ 3 mm. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat. Incorporez les cubes de gingembre confit. Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez contact de la ganache un film transparent. Gardez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Posez un carré de compote congelée sur la moitié des coques, garnissez de ganache. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

PREMIER MACARON EN 2001, DANS LEQUEL J'AI INSÉRÉ UN CARRÉ DE COMPOTE DE FRUIT
FRAIS SUPERPOSÉ À UNE GANACHE ET UN FRUIT SEC. JE DÉSIRAIS – AUDACE ET INTUITION
GOURMANDE – CRÉER DES CONTRASTES DE TEXTURES ET DES SENSATIONS ALORS INCONNUES
DANS UN MACARON.





EN 2001, JE VOULAIS EXPRIMER DANS UN MACARON LE DÉLICIEUX GOÛT RAFRAÎCHISSANT
D'UN SIROP DE MENTHE. SI J'UTILISE POURTANT TRÈS PEU D'ALCOOL DANS MA PÂTISSERIE,
L'EMPLOI ICI DU PIPERMINT GET ACCENTUE ET VALORISE L'ARÔME ET L'INTENSE FRAÎCHEUR D
FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE.

MACARON À LA MENTHE FRAÎCHE

Four environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISSON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
10 g de colorant
alimentaire vert
menthe

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GÂCHAGE À LA MENTHE FRAÎCHE

300 g de crème fraîche
liquide
300 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
15 g de Pipermin Get
12 g de feuilles de
menthe fraîche
120 g de poudre
d'amandes

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant 30 min. Préchauffez le four chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à la menthe. Effeuillez, rincez et séchez les feuilles de menthe. Hachez-les finement. Portez la crème à ébullition. Retirez du feu. Ajoutez le hachis de menthe. Ne couvrez pas et laissez infuser 10 min pas plus. Filtrez la crème. Récupérez le hachis de menthe. Mixez-le finement au blender. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez la crème infusée chaude 3 fois sur le chocolat. Incorporez le hachis de menthe et le Pipermin

Get, la poudre d'amandes. Mélangez puis versez la ganache dans une poche à douille n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Ne couvrez surtout pas la casserole dans laquelle les feuilles de menthe infusent dans la crème et ne dépassez pas 10 min d'infusion pour garder toute la fraîcheur à la ganache. Trop infusée, la menthe a le goût de foin sec.



MACARON ARABESQUE

Abricot, pistache

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30 min

CUISSON :
environ 3 h 40

TEMPS DE REPOS :
30 min

REFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

CONGÉLATION :
2 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

2 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron

1 g environ de colorant
alimentaire rouge fraise

1 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmin

300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

Préparez la poudre de pistaches pour la finition. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Glissez les pistaches dans le four sur une plaque. Laissez-les sécher pendant environ 3 h. En fin de cuisson laissez-les refroidir avant de les mixer en poudre. Tamisez en poudre fine.

Préparez les carrés de praliné croustillant à la pistache. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Mettez les pistaches sur la plaque du four. Glissez dans le four. Laissez griller environ 15 min. Concassez les pistaches refroidies dans une poche plastique. Écrasez en miettes les gavottes entre les doigts. Mettez la couverture ivoire hachée et le beurre à fondre dans une jatte au bain-marie. Mélangez le praliné amande et les pâtes de pistache dans le mélange fondu. Incorporez les miettes de gavotte et les pistaches concassées.

Versez dans un plat à gratin recouvert de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez le praliné et découpez des carrés de 1,5 cm de côté. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

DANS LE CHEMINEMENT DE MON TRAVAIL CRÉATIF SUR LE MACARON, J'AI EU ENVIE D'AJOUTER
UNE NOUVELLE TEXTURE DANS L'ONCTUEUSE, MOELLEUSE, FONDANTE TEXTURE DE CE TOUT PETIT
GÂTEAU, POUR LUI DONNER UN RELIEF NOUVEAU (2002). JE L'AI RÉALISÉ PAR L'AJOUT SUR LA
CRÈME À L'ABRICOT ONCTUEUSE, DU CROUSTILLANT PISTACHE CONFECTIONNÉ AVEC LES CRÊPE
DENTELLES, LES GAVOTTES.

LA CRÈME À L'ABRICOT ET AU MIEUX
 350 g de couverture
 noire (Valrhona) ou de
 chocolat blanc
 400 g d'abricots mûrs
 15 g de jus de citron
 10 g d'eau de vie
 d'abricotine du Valais
 (Morand)
 135 g d'abricots
 moelleux

**LE PRALINÉ
 CROUSTILLANT
 À LA PISTACHE**
 150 g de praliné
 amandes (Valrhona)
 ou de Nocella
 25 g de pâte de
 pistache pure
 25 g de pâte de
 pistache aromatisée
 50 g de couverture
 noire (Valrhona) ou de
 chocolat blanc
 20 g de beurre de la
 Vienne
 20 g de pistaches
 mondées non salées
 100 g de biscuits
 « Gallettes »

LA FINITION
 150 g de pistaches
 mondées non salées

Vous pouvez préparer la
 poudre de pistache plu-
 sieurs jours à l'avance et la
 conserver dans un bocal
 hermétique ainsi que les
 carrés de praliné croustil-
 lant à la pistache à conser-
 ver au congélateur.

Les abricots dit « moelleux »
 sont des abricots mi-séchés
 que l'on trouve facilement
 au rayon des fruits secs et
 séchés des grandes surfa-
 ces.

Façonner des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les
 espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier
 sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de
 cuisine. Parsemez les coques d'un léger voile de poudre de pistache.
 Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
 plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
 la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de
 travail.

Préparez la crème à l'abricot. Rincez et séchez les abricots.
 Dénoyautez-les. Mixez-les en purée au mixeur plongeant. Pesez la purée,
 vous devez en obtenir 270 g.

Coupez les abricots moelleux en petits cubes de 3 mm. Mettez le
 chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la purée
 d'abricots, avec le jus de citron, à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le
 chocolat fondu. Ajoutez l'abricotine. Mixez la crème
 5 min au mixeur plongeant. Incorporez les cubes
 d'abricots moelleux. Versez la crème dans un plat à
 gratin. Collez au contact de la crème un film
 transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle
 soit crémeuse. Versez la crème dans une poche à douille
 à bout lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez
 légèrement un carré de croustillant praliné congelé.
 Garnissez de nouveau d'une pointe de crème.
 Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
 Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON CITRON VERT AU BASILIC

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 20 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSON :
la veille, 6 min, le jour
même, environ
25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
24 h + 24 h

LA PÂTE
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

1 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron

2 g environ de colorant
alimentaire vert
pistache

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LE JUS DE BASILIC
50 g d'eau minérale
10 g de feuilles de
basilic grandes feuilles
10 g de sucre en
poudre

Lorsque vous préparez le jus de basilic, prenez soin de mixer le plus finement possible ses feuilles et de respecter soigneusement les températures indiquées pour la préparation. Sinon vous risqueriez de déformer le goût de celui-ci.

La veille, préparez le jus de basilic et la crème au citron vert et basilic. Rincez les feuilles de basilic. Plongez-les 5 secondes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et placez-les aussitôt dans de l'eau glacée.

Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Retirez-le du feu. Dès qu'il est à 60 °C, incorporez les feuilles de basilic blanchies et égouttées. Mixez finement au mixeur plongeant.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Mélangez dans une jatte au bain-marie, les œufs avec le sucre, les zestes, les jus de citron vert et de basilic jusqu'à 83/84 °C. Filtrez puis incorporez la gélatine égouttée. Mixez au mixeur plongeant pendant 10 min. Incorporez la poudre d'amandes. Laissez refroidir et versez la crème dans un plat à gratin. Collez au contact de la crème un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

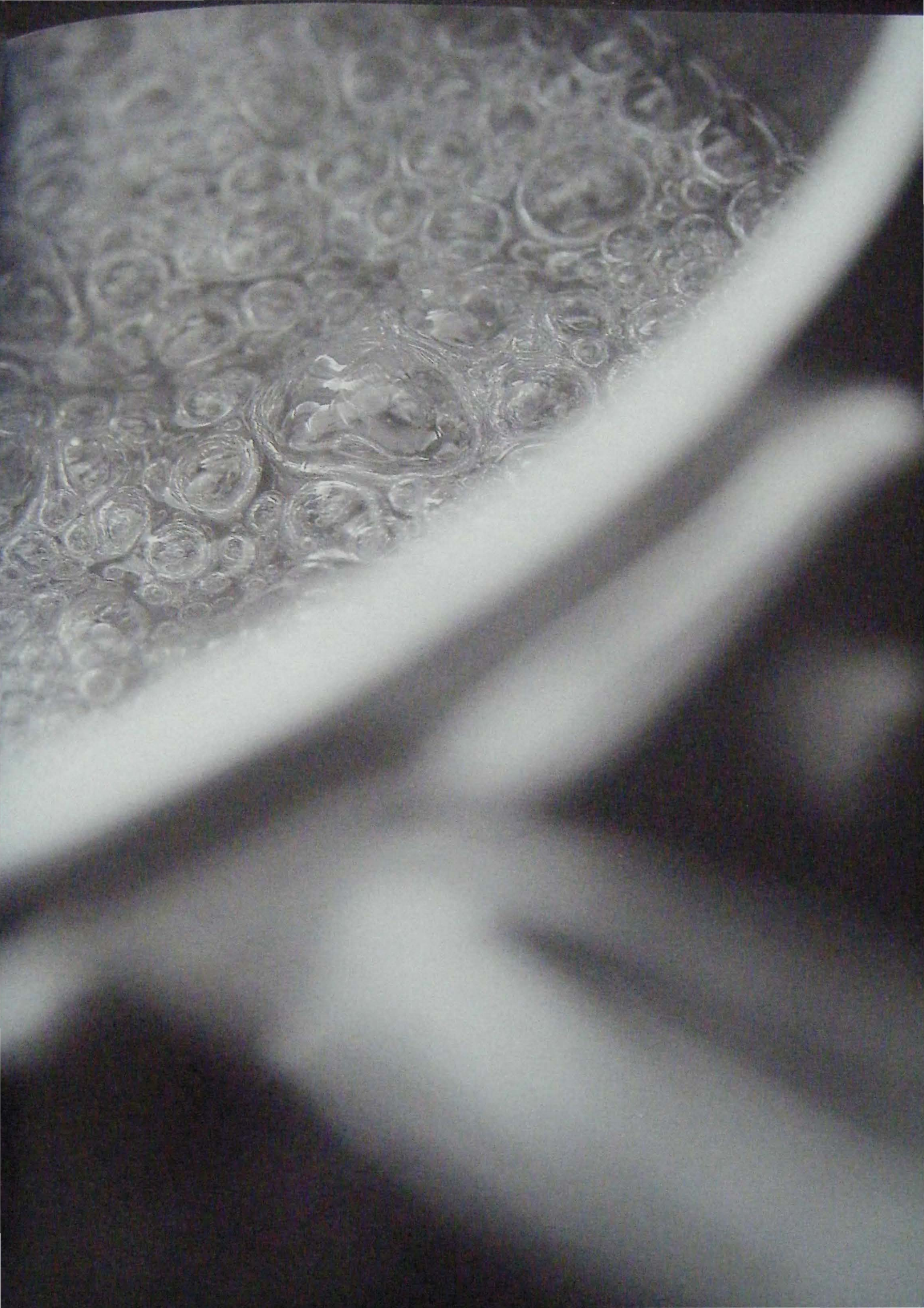
Le jour même, préparez la pâte des macarons, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.



MACARON CARRÉMENT CHOCOLAT

Chocolat ultra amer et gruë de cacao, éclats de chocolat à la fleur de sel

Pour environ
72 macarons (soit
environ 144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30 min

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
3 h + 24 h

LES ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR À LA FLEUR DE SEL

100 g de chocolat
Araguani (Valhrona)
ou de chocolat noir
à 70 % de cacao
2 g de fleur de sel

LA PÂTE

120 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir
à 100 % de cacao)
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés »
(voir les secrets)
4,5 g de colorant
alimentaire rouge
carmin
+
330 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Commencez par préparer les éclats de chocolat à la fleur de sel.
Écrasez la fleur de sel au rouleau à pâtisserie.

Faites fondre au bain-marie le chocolat haché au couteau-scie, sans
trop le faire chauffer. Mélangez la fleur de sel écrasée dans le chocolat.
Versez le chocolat sur une feuille en plastique (type pochette plastique
d'un classeur).

Étalez le chocolat en fine couche avec une spatule, recouvrez d'une
seconde feuille et posez un poids sur toute la surface afin que le
chocolat ne se déforme pas. Gardez au réfrigérateur pendant 3 h.
Brisez-les en petits éclats. Gardez au réfrigérateur. Il est préférable de
tempérer le chocolat, mais on peut s'en dispenser dans cette préparation
car les éclats ne sont pas visibles.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre
d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte
au bain-marie. Versez le colorant dans la première pesée de blancs
d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes
sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à
115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée
de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les
blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans
la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao
fondu tout en faisant retomber la pâte.

Versez la pâte dans une poche à douille lisse n° 11. Façonnez des
ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les
2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les
plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez
croûter les coques pendant au moins 30 min.

QUELLE PROMESSE DERRIÈRE CE NOM ! CHOCOLAT, TOUT CHOCOLAT, RIEN QUE CHOCOLAT
« CARRÉMENT CHOCOLAT ». À L'ORIGINE, CELUI DE L'ASSOCIATION DE FANS ABSOLUS DE
CHOCOLAT, CRÉE PAR MON AMIE CHLOÉ DOUTRE-ROUSSEL.



LA GANACHE
AU CHOCOLAT
400 g de crème fraîche
liquide
90 g de couverture
Araguani (Valhrona)
160 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)
90 g de beurre de la
Vierre à température
ambiante
70 g de gruë de cacao

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four et laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache. Coupez le beurre en morceaux. Hachez finement le cacao pâte et le chocolat au couteau-scie. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur les chocolats hachés.

Dès que la température du chocolat est à 35/40 °C, incorporez peu à peu les morceaux de beurre et le gruë de cacao en mélangeant doucement.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Parsemez de 3 à 4 éclats de chocolat à la fleur de sel. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.

Gardez-les au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Après avoir érasé au rouleau à pâtisserie la fleur de sel, je vous recommande de la tamiser et de n'en utiliser que les minuscules cristaux tamisés sans prendre ceux du tamis.

MACARON CÉLESTE

Fraise, rhubarbe et fruit de la passion

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 20 min ;
le jour même, 1 h

CUISON :

environ 1h

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFÉRIÉRATION :

1 h + 24 h

LA PÂTE

100 g de poudre
d'amandes
100 g de sucre glace
10 g de blancs d'œufs
liquéfiés » (voir les
recrêts)
1 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron
1 g environ de
colorant alimentaire
rouge (1/2 cuil. à café)

100 g de sucre en
poudre
5 g d'eau minérale
10 g de blancs d'œufs
liquéfiés » (voir les
recrêts)

LE CONFIT DE

RHUBARBE

100 g de rhubarbe
fraîche (ou surgelée)
10 g de sucre en
poudre
une petite pincée de clou
de girofle en poudre

LA COMPOTE DE RHUBARBE ET FRAISE

50 g de confit de
rhubarbe
50 g de fraises Mara
des bois ou Gariguettes
10 g de sucre en
poudre

La veille, préparez le confit de rhubarbe. Mettez la rhubarbe coupée en tronçons à macérer dans le sucre.

Toujours la veille, tamisez les fruits de la passion préalablement coupés en 2 et vidés à l'aide d'une petite cuillère, pour obtenir 105 g de jus. Mélangez le jus ainsi obtenu avec les œufs le jus de citron et le sucre dans une jatte. Posez-la dans un bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit à 83/84 °C.

Laissez-le refroidir à 60 °C environ, avant d'incorporer le beurre en morceaux et de mixer 10 min au mixeur plongeant. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, égouttez la rhubarbe. Faites-la cuire avec la pincée de clou de girofle environ 8 min jusqu'à ce qu'elle soit en purée. Laissez refroidir. Mixez-la au mixeur plongeant. Pesez 150 g de confit de rhubarbe.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Rincez et séchez les fraises. Retirez les queues. Mixez les fraises et le sucre en purée au mixeur plongeant. Égouttez et séchez la gélatine. Incorporez-la dans les 150 g de rhubarbe chaude puis mélangez la purée de fraises. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites le sécher 30 min.

Préparez les coques. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et

Déguster le reste de confit
de rhubarbe avec un fro-
mage blanc ou un yaourt
nature.

45 g d'eau minérale
1 feuille et demie de
gélatine (3 g)

LA CRÈME PASSION

150 g d'œufs
140 g de sucre en
poudre
4 à 5 fruits de la
passion (pour 105 g de
jus)
15 g de jus de citron
150 g de beurre de la
Viète à température
ambiante

LA MOUSSELINE

PASSION

500 g de crème passion
150 g de beurre de la
Viète à température
ambiante

LA FINITION

100 g de sucre
cristallisé
quelques gouttes
de colorant alimentaire
rouge
ou
scintillant rubis
(voir adresses PCB
ref/DC 057)

laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11. Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les de fines pincées de sucre coloré (ou saupoudrez de scintillant rubis). Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la mousseline passion. Mixez 10 min les 150 g de beurre dans le bol du robot muni de la feuille puis incorporez peu à peu la crème passion préparée la veille. Mixez jusqu'à ce que la crème soit lisse.

Versez la crème dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez de crème la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré de gelée congelé. Garnissez-le d'une pointe de crème. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur au moment de les déguster.

JE ME SUIS INSPIRÉ D'UNE ASSOCIATION DE RHUBARBE ET DE FRAISE – TRÈS PRISÉE EN ALLEMAGNE – À LAQUELLE J'AI AJOUTÉ LE FRUIT DE LA PASSION POUR CRÉER UNE TARTE AU DOUX NOM D'« CÉLESTE ». LES MACARONS SONT GARNIS D'UN CARRÉ DE COMPOTE DE RHUBARBE ET FRAISE ET CES DEUX DÉLICES ACIDULÉS, ENVELOPPÉS D'UNE CRÈME MOUSSELINE SOYEUSE AU FRUIT DE LA PASSION.





MACARON EDEN

pêche, abricot et safran

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

REFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
4 g environ de colorant
alimentaire jaune
4 g environ de colorant
alimentaire rouge
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à la pêche. Coupez les abricots moelleux en cubes de 2 mm. Portez la crème à ébullition, retirez du feu ajoutez les filaments de safran. Couvrez. Laissez infuser 10 min. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Pelez les pêches. Coupez-les en 2. Retirez les noyaux. Mixez la pulpe des pêches en purée avec le jus de citron. Tamisez-la finement. Faites chauffer la purée de pêche sans dépasser 40 °C.

Versez la purée de pêche chauffée et la crème infusée au safran sur le chocolat fondu. Mélangez et incorporez les cubes d'abricots moelleux.

EN 1987, J'AI IMAGINÉ LE GÂTEAU « CŒUR DE VELOURS » AVEC L'ASSOCIATION PÊCHES ET SAFRAN. QUELQUES ANNÉES PLUS TARD, J'AI AJOUTÉ À CE MARIAGE UNE POINTE D'ACIDITÉ AVEC DES MORCEAUX D'ABRICOTS MOELLEUX.

LA GANACHE À LA
PÊCHE AU SAFRAN
ET ABRICOTS
MOELLEUX

Une dizaine de
filaments de safran
20 g de crème fraîche
liquide
350 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc
450 g de pêches
blanches mûres
20 g de jus de citron
140 g d'abricots
moelleux (en sachet au
rayon fruits secs)

À la saison des pêches, je
vous conseille d'acheter les
pêches blanches plates du
Gard, elles ont une saveur
incomparable. Les abricots
dit « moelleux » sont des
abricot mi-séchés que l'on
trouve facilement au rayon
des fruits secs et séchés des
grandes surfaces.

Transvasez le mélange dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce
qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout
lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la
moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coq

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON ISPAHAN

Letchis, rose et framboise

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h 30

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GELÉE DE FRAMBOISE

420 g de framboises

35 g de sucre en
poudre

2 feuilles de gélatine de

2 g chacune

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

4 g environ de colorant

alimentaire rouge fraise

4 g environ de colorant

alimentaire rouge

carmin

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

Commencez par préparer la gelée de framboises. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide.

Mixez en purée les framboises avec le sucre au mixeur plongeant. Tamisez-la pour retirer les pépins. Faites chauffer 1/4 de la purée à 45 °C. Égouttez et séchez la gélatine. Incorporez-la dans la purée chaude. Mélangez et ajoutez le restant de purée de framboises.

Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h à température ambiante puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés d'1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée

de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les, 1 rangée sur 2, de fines pincées de sucre coloré ou de scintillant rubis. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

À la saison des letchis, vous pouvez les acheter frais, mais leur parfum est moins puissant qu'en conserve.

Habituellement, je préfère les thés aux vins doux pour accompagner les desserts. Je fais une exception pour ce macaron avec lequel je prends plaisir à déguster un merveilleux Gewürztraminer. Altenbourg vendanges tardives du domaine Albert Mann (Alsace).

LA GÂCHAGE LECHIS À LA ROSE

410 g de couverture
ivoire (Vallbona) ou de
chocolat blanc
400 g de lechis (en
conservation au sirop)
60 g de crème fraîche
liquide
3 g d'essence alcoolique
de rose (en pharmacie
ou magasin bio)

LA FINITION

100 g de sucre
cristallisé
quelques gouttes de
colorant alimentaire
rouge carmin
ou
scintillant rubis
(voir adresses PCB
ref/ DC 07)

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache lechis à la rose. Égouttez les lechis.

Mixez-les puis tamisez-les en fine purée. Vous devez en obtenir 240 g.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème et la purée de lechis à ébullition. Versez-la en 3 fois
sur le chocolat fondu. Ajoutez l'essence de rose. Mélangez.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film
transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au
centre un carré de gelée congelée. Garnissez-le d'une pointe de ganache.

Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du
réfrigérateur au moment de les déguster.

C'EST À L'ORIGINE DU GÂTEAU APPELÉ « PARADIS » (1987). COMPOSÉ À PARTIR D'UNE ASSO-
CIATION ROSE ET FRAMBOISE QUE CHEMIN FAISANT, J'AI DÉCOUVERT LE GOÛT DE ROSE DE
LECHIS. EN LES COMBINANT AVEC DES FRAMBOISES PULPEUSES, ACIDES ET FRUITÉES, ET AVEC
UNE CRÈME À LA ROSE ET UN MACARON MOELLEUX, EST NÉ L'ISPAHAN EN 1997.



MACARON INFINIMENT VANILLE

Vanilles du Mexique, de Madagascar et de Tahiti.

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

INFUSION :

30 min

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

3 gousses de vanille

+
300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE

VANILLE

400 g de crème fraîche
liquide

2 gousses de vanille du
Mexique

2 gousses de vanille de
Madagascar

2 gousses de vanille de
Tahiti

440 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc

Afin de parfumer à la
vanille la pâte des maca-
rons, frottez entre vos
mains le mélange sucre
glace et poudre d'amandes
mêlé aux grains de vanille.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Fendez en 2 les gousses de vanille. Avec la lame d'un couteau, grattez les grains et ajoutez-les dans le mélange sucre glace-amandes. Versez dessus la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache vanille. Fendez les gousses de vanille en 2. Avec la lame d'un couteau grattez les grains. Mélangez-les dans la crème fraîche avec les gousses de vanille grattées.

Portez la crème à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 30 min.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Retirez les gousses de vanille de la crème en les essuyant une à une.

Versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu. Transvasez-la dans un plat à gratin. Laissez-la refroidir.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



À MON SENS, IL N'Y A PAS DE VANILLE MEILLEURE QU'UNE AUTRE, MAIS JE VOULAIS CRÉER UN GOÛT VANILLE « MAISON » POUR RESTITUER MON IDÉE DE LA VANILLE : BOISÉE, FLORALE, AVEC DES NOTES DE FOND D'AMANDE. J'AI TESTÉ LES VANILLES DE LAURENCE CAILLER ET J'AI CHOISI DE MARIER LES VANILLES DE TAHITI, DU MEXIQUE ET DE MADAGASCAR.

MACARON MOGADOR

Fruit de la passion et chocolat au lait

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION : 1 h

CUISSON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
5 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron
1/2 g environ de
colorant alimentaire
rouge (1/2 cuil. à café)
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AU FRUIT DE LA PASSION ET AU CHOCOLAT AU LAIT

100 g de beurre de la
Viète à température
ambiante
550 g de chocolat
Jivara (Valrhona) ou de

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Avec un tamis, saupoudrez les coques d'un léger voile de cacao en poudre. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache. Coupez le beurre en morceaux. Hachez-le chocolat au couteau-scie.

Tamisez les fruits de la passion préalablement coupés en 2 et vidés à l'aide d'une petite cuillère, pour obtenir 250 g de jus. Pesez le jus et portez-le à ébullition.

Faites fondre à demi le chocolat haché dans une casserole au bain-marie. Versez en 3 fois le jus chaud sur le chocolat.

ASSOCIÉ AU CHOCOLAT AU LAIT, LE FRUIT DE LA PASSION RÉVÈLE TOUTES SES FACETTES : UN PARFUM, UNE DOUCEUR SUAVE ET DE L'ACIDITÉ ; ILS SE CONFONDENT DANS UNE VIBRANTE HARMONIE ET SE METTENT EN VALEUR.



chocolat au lait à 40 %
de cacao
10 fruits de la passion
(pour 250 g de jus)

LA FINITION
Poudre de cacao

Il est important de peser les
250 g de jus que vous devez
obtenir en tamisant la chair
de fruits de la passion frais.
On trouve parfois le jus de
fruits de la passion surgelé
dans les magasins spécialisés.
Vérifiez qu'il ne comporte
pas plus de 5 % de sucre.

Dès que la température du mélange est à 60 °C, incorporez peu à peu
les morceaux de beurre. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur
jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout
lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la
moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MONTEBELLO

pistache, framboise

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h 30

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GELÉE DE FRAMBOISE

300 g de framboises
fraîches (ou surgelées)
60 g de sucre en
poudre
2 feuilles de gélatine
(chacune de 2 g)

LA PÂTE DES COQUES PISTACHE

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
1 g de colorant
alimentaire jaune
citron
2 g de colorant
alimentaire vert
pistache
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Commencez par préparer la gelée de framboises. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Mixez en purée les framboises avec le sucre au mixeur plongeant. Tamisez-la pour retirer les pépins. Faites chauffer le quart de la purée à 45 °C. Égouttez et séchez la gélatine. Incorporez-la dans la purée chaude. Mélangez et ajoutez le restant de purée de framboises. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h à température ambiante puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés d'1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez les coques pistache. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez les coques rouges. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Pour les coques de macarons, vous pouvez très bien choisir de ne préparer qu'une seule pâte.

LA PÂTE DES COQUES ROUGE

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
11 g environ de
colorant alimentaire
rouge framboise
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE PISTACHE

225 g de crème fraîche
liquide à 32/34 % de
matières grasses
225 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc
35 g de pâte de
pistache pure
(ou à défaut 35 g de
pistaches mondées
non-salées mixées au
blender avec la crème)

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

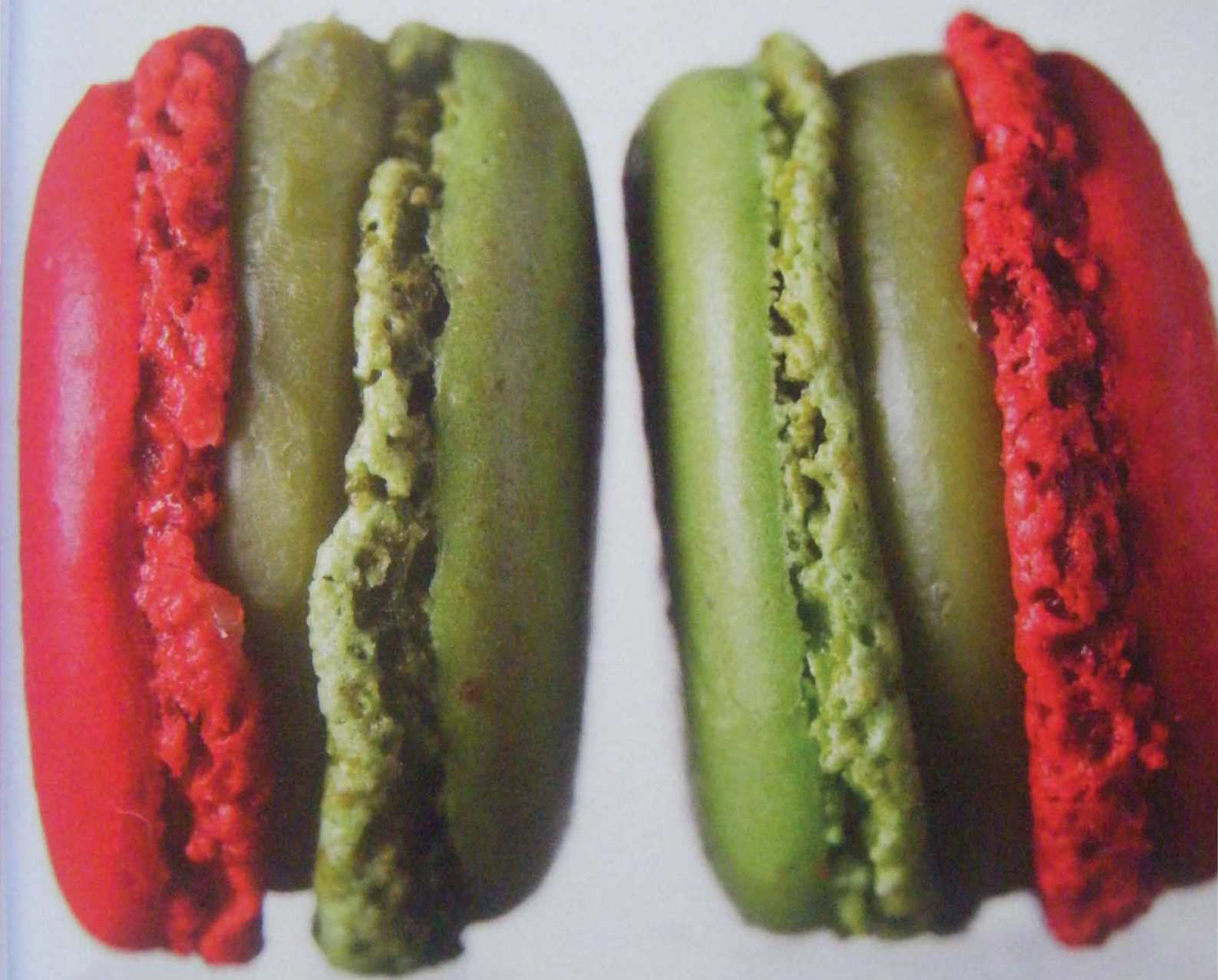
Préparez la ganache pistache. Faites fondre le chocolat haché dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition avec la pâte de pistache. Versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez de ganache les coques pistache. Enfoncez légèrement au centre un cube de gelée congelée. Garnissez-le d'une pointe de ganache. Recouvrez-les avec les coques rouges.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

EN 1985, EN ALTERNATIVE À UNE CLASSIQUE TARTE AUX FRAISES ET À UN NON MOINS TRADITIONNEL FRAISIER, J'AVAIS IMAGINÉ CE GÂTEAU MONTEBELLO ASSOCIANT LA FRAISE AVEC LA PISTACHE SOUS FORME DE CRÈME ET DE BISCUIT DACQUOISE. POUR CE MACARON, JE GARNIS LA GANACHE PISTACHE SOIT D'UN CARRÉ DE GELÉE DE FRAMBOISE, SOIT D'UN CARRÉ DE GELÉE AUX FRAISES. LES DEUX ASSOCIATIONS SONT SUBLIMES.





MACARON SARAH

Marrons, thé vert Matcha

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 20 min ;
le jour même, 1 h

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GANACHE AU THÉ VERT MATCHA

125 g de couverture
ivoire Valrhona
(ou de chocolat blanc)
125 g de crème fraîche
liquide
10 g de poudre de thé
vert Matcha

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
60 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)
6 g d'extrait de café
(Trablit)
2 g de colorant
alimentaire rouge
carmin

La veille, préparez la ganache au thé vert Matcha. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème à ébullition. Laissez-la refroidir à 60 °C. Incorporez-y le thé vert Matcha en fouettant énergiquement au fouet. Versez la crème chaude aromatisée en 3 fois sur le chocolat.

Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur.

Démoulez la ganache et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Le lendemain, préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mettez le cacao pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant et l'extrait de café dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace amande, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

LORS DE MES NOMBREUX VOYAGES AU JAPON, J'AI DÉGUSTÉ DIFFÉRENTES SORTES DE THÉS VERTS MATCHA, EN CONSTATANT QUE CERTAINS AVAIENT DES SAVEURS PROCHES DE CELLES DU MARRON. J'AI EU ENVIE DE LES ASSOCIER DE MANIÈRE À CE QU'ILS S'ÉPANOUISSENT DANS UN ÉQUILIBRE PARFAIT. DANS L'ASSOCIATION DE SAVEUR SARAH, UNE DES SAVEURS FETISH DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS, J'ASSOCIE ÉGALEMENT LE FRUIT DE LA PASSION : JE L'AI VOLONTAIREMENT ÉCARTÉ DANS CE MACARON.

*
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME AUX MARRONS GLACÉS

190 g de débris de
marrons glacés (ou
marrons entiers que
vous brisez)
230 g de beurre de la
Viette à température
ambiante
235 g de purée de
marron
155 g de pâte de
marron
15 g de vieux rhum
brun agricole « JM »

LA FINITION

Poudre de thé vert
Matcha
ou
scintillant cuivre
(voir adresses PCB
ref/SC 055)

Il est nécessaire de rincer
les débris de marrons gla-
cés dans l'eau tiède afin
d'enlever au maximum le
sucre dont ils sont enrobés.

Façonner des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de poudre de thé vert Matcha ou de scintillant cuivre. Laissez croûter les coques pendant 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème aux marrons glacés. Rincez les débris de marrons glacés à l'eau tiède. Égouttez-les et séchez-les. Hachez-les finement.

Émiettez la pâte de marron dans le rhum avec la purée de marron. Mixez-les dans le robot muni de la feuille puis retirez la mélange obtenu.

Mixez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille jusqu'à ce qu'il soit très crémeux. Incorporez le mélange marrons et rhum. Mixez pendant encore 8 min à l'aide du fouet. Incorporez les débris de marrons glacés. Mélangez quelques secondes. Versez aussitôt la crème aux marrons glacés dans une poche à douille n° 11.

Garnissez de crème la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré congelé de ganache au thé vert Matcha. Garnissez

de nouveau d'une pointe de crème. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.





CHOCOLAT CARAMEL, UN MARIAGE CLASSIQUE. LA DÉGUSTATION D'UNE CONFISERIE SUÉDOISE APPELÉE DAIM A INSPIRÉ MON INTERPRÉTATION DE L'ASSOCIATION : AJOUTER, EN CONTREPOINT DU GOÛT SUCRÉ DU CARAMEL, DES ÉCLATS CRAQUANTS DE CHOCOLAT NOIR À LA FLEUR DE SEL.

MACARON PLÉNITUDE

Chocolat, caramel

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30

CUISON :
environ 35 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
3 h + 24 h

LES ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR À LA FLEUR DE SEL

100 g de chocolat
Guanaja (Valrhona) ou
de chocolat noir à 70 %
de cacao
2 g de fleur de sel

LA PÂTE DES COQUES AU CHOCOLAT

60 g de cacao pâte
(ou de chocolat noir
à 100 % de cacao)
150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
2 g de colorant
alimentaire rouge
carmin

+
165 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA PÂTE DES COQUES CARAMEL

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace

Pour les coques de macarons, vous pouvez très bien choisir de ne préparer qu'une seule pâte.

J'aime pousser la caramélisation du sucre jusqu'à son extrême limite de manière à obtenir un caramel très savoureux sans trop d'amertume.

Commencez par préparer les éclats de chocolat à la fleur de sel. Écrasez la fleur de sel au rouleau à pâtisserie.

Faites fondre au bain-marie le chocolat haché au couteau-scie. Mélangez la fleur de sel écrasée dans le chocolat. Versez le chocolat sur une feuille en plastique (type pochette plastique d'un classeur). Étalez le chocolat en fine couche avec une spatule, recouvrez d'une seconde feuille et posez un poids sur toute la surface afin que le chocolat ne se déforme pas. Gardez au réfrigérateur pendant 3 h. Brisez-les en petits éclats. Gardez au réfrigérateur. Il est préférable de tempérer le chocolat, mais on peut s'en dispenser dans cette préparation, car les éclats ne sont pas visibles.

Préparez la pâte des coques chocolat. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez les coques caramel. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez l'extrait de café dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Incorporez la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
7 g d'extrait de café
(Trablit)
7 g de colorant
alimentaire jaune d'œuf
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE CHOCOLAT ET CARAMEL

110 g de sucre en
poudre
20 g de beurre demi-sel
de la Viette
250 g de crème fraîche
liquide
250 g de couverture
Caraïbes (Valhrona) ou
de chocolat noir à 64 %
de cacao
125 g de couverture
Jivara (Valhrona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao

LA FINITION

poudre de cacao

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre.

Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four et laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache chocolat et caramel. Faites fondre les 2 chocolats hachés dans une jatte au bain-marie.

Portez la crème fraîche à ébullition. Versez 50 g de sucre dans le fond d'une grande casserole. Laissez-le fondre puis incorporez le sucre restant. Laissez caraméliser jusqu'à obtention d'une belle couleur ambrée très foncée.

Retirez la casserole du feu. Ajoutez le beurre demi-sel en prenant garde aux projections brûlantes. Mélangez puis versez la crème chaude en la remuant. Versez-la en 3 fois sur les chocolats fondus.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez généreusement de ganache les coques chocolat. Parsemez de 3 à 4 éclats de chocolat noir à la fleur de sel. Recouvrez-les avec les coques caramel.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez les macarons du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MOSAÏC

pistache, Griottines®, cannelle de Ceylan

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 15 min

CUISON :
environ 55 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE

PISTACHE À LA
CANNELLE ET LES
GRIOTTINES®

375 g de crème fraîche
liquide
10 g de bâtons de
cannelle de Ceylan
375 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
55 g de pâte de
pistaches (ou 55 g de
pistaches mondées non
salées mixées au
blender avec la crème)
150 g de Griottines®
dénoyautées

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3).

Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorant. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four.

Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes puis versez dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sans mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de film sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Parsemez 1 rangée sur 2 de fines pincées de sucre coloré (ou saupoudrez-les de scintillant rubis).

Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache pistache. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition avec la cannelle. Retirez du feu. Laissez infuser 4 min puis filtrez la crème. Mélangez-y la pâte de pistache. Versez la crème chaude aromatisée en 3 fois sur le chocolat fondu. Mixez la crème au mixeur plongeant.

Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

à l'attention
des clients
et des
partenaires
de la
région
de la région
de la région
de la région

Verser la ganache dans une poche à douille fine n° 11.
Égoutter les Cristallines® Garnissées généreusement de ganache la
moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre une Cristalline®.
Recouvrez-les avec les autres coques.
Conservez les maximum 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du
réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

L'ÉCOLE ENIMACARON, ASSOCIATION GRIOTTINE®, PISTACHE ET CANNELLE DE CEYLAN A
LA DÉMARCHE DE MONSIEUR SAUD, DES DÉTILLES PÉREUX, LE PREMIER GÂTEAU QUI MARQUE
LA PISTACHE À LA GRIOTTE. EN 1962, S'APPELAIT L'ARLEQUIN. DEPUIS, JE CRÉE DES VARIATIONS
DES PÂTISSERIES, COMME LA TARTÉ COQUELLETTE AUX GRIOTTES ET PISTACHE, OU L'ÉMOCHON
MOUSSE, OU ENCORE LA FAÏS DE ROUS MOUSSE.





JE VOULAIS RETROUVER DANS LA GARNITURE MOELLEUSE ET FONDANTE D'UN MACARON, LE GOÛT DU PHILADELPHIA, LE CHEESE CAKE SATINE À BASE DE CREAM CHEESE ONCTUEUX, MAIS ASSOCIÉ AUX SAVEURS ACIDES, AMÈRES ET SUCRÉES DE L'ORANGE ET DU FRUIT DE LA PASSION. CETTE ASSOCIATION DE SAVEURS DOIT SON NOM À UNE CÉLÈBRE DANSEUSE DU CABARET MOULIN-ROUGE ET À SON NOM DE SATINE.

MACARON SATINE

Fruit de la passion, orange, cream cheese

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

1 h 30

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

2 fois 30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA GELÉE ORANGE PASSION

7 fruits de la passion
(pour 15 g de jus)
85 g de marmelade
d'orange de très bonne
qualité (en pot)
120 g d'eau minérale
10 g de sucre en
poudre
3 feuilles de gélatine
(chacune de 2 g)

LES COQUES BLANCHES

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
7,5 g de poudre d'oxyde
de titane + 5 g d'eau
minérale tiède
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Si vous n'avez pu vous pro-
cureur le formidable cream
cheese Philadelphia rem-
placez-le par du fromage
frais à tartiner Saint Moret.
Vous pouvez aussi préparer
une seule pâte à macarons,
celle de votre choix, la
blanche ou la jaune.

Commencez par préparer la gelée orange passion. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide.

Coupez les fruits de la passion en 2, évidez-les. Tamisez la chair pour récupérer le jus. Vous devez en obtenir 150 g. Portez à ébullition le jus passion avec la marmelade d'orange, le sucre et l'eau, tout en remuant sans discontinuer. Incorporez la gélatine égouttée, mélangez. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur.

Démoulez la gelée et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des coques blanches. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Diluez la poudre d'oxyde de titane dans l'eau minérale tiède puis mélangez-la dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Laissez croûter les coques pendant environ 30 min.

Préparez la pâte des coques jaunes. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

LES COQUES JAUNES

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
2,5 g environ de
colorant alimentaire
jaune citron
quelques gouttes de
colorant alimentaire
rouge carmin
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME AU BEURRE AU CREAM CHEESE

100 g de sucre en
poudre
30 g d'eau minérale
75 g d'œufs entiers
45 g de jaunes d'œufs
165 g de beurre très
mou
375 g de cream cheese
Philadelphia

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques des coques blanches et des coques jaunes dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème cream cheese. Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Dès l'ébullition, nettoyez les bords de la casserole avec un pinceau à pâtisserie humide. Laissez cuire le sirop de sucre à 120 °C.

Fouettez dans une jatte les œufs et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez-y le sucre cuit à 120 °C tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Fouettez le beurre dans le bol du robot jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporez le mélange aux œufs. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse.

Prélevez 250 g de crème au beurre et fouettez-la avec le cream cheese. Versez la crème dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez de crème les coques blanches. Enfoncez légèrement au centre un carré de gelée congelée. Garnissez-le d'une pointe de crème. Recouvrez des coques Satine.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur au moment de les déguster.





LES SIGNATURES

DES MACARONS QUE J'AI COMPOSÉS AU FIL DU TEMPS ET DE MES ENVIES ET QUI SONT
DEVENUS MES SIGNATURES. »

MACARON À L'HUILE D'OLIVE ET VANILLE

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
10 g d'extrait de café
(Trablit)
1,5 g environ de
colorant alimentaire
vert

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à l'huile d'olive. Rincez les olives plusieurs fois dans de l'eau fraîche. Égouttez-les et séchez-les soigneusement. Détaillez-les autour du noyau, coupez-les en petits cubes d'environ 2 mm. Gardez-les au réfrigérateur.

EN 1994, J'AI DÉGUSTÉ EN ITALIE UN CAKE À BASE D'HUILE D'OLIVE. UNE IMPRESSION SI FORTE QUE SES PROPRIÉTÉS GUSTATIVES ET SA TEXTURE INCOMPARABLE M'ONT OUVERT DE NOUVELLES PERSPECTIVES. J'AVAIS AUSSI GOÛTÉ AVEC OLIVER BAUSSAN, GRAND CONNAISSEUR ET VÉRITABLE PROMOTEUR DE L'HUILE D'OLIVE DANS LE MONDE, LA « LATIUM », CETTE EXTRAORDINAIRE HUILE ITALIENNE À LA DOUCE SAVEUR DE LA VANILLE. JE L'AI EMPLOYÉE DANS UN SORBET À L'HUILE D'OLIVE ET VANILLE, PUIS EN PÂTISSERIE. LE MACARON M'EST APPARU UNE ÉVIDENCE. LE GOÛT FRUITÉ, LA LÉGÈRE AMERTUME, UNE POINTE DE VERDEUR ASSOCIÉE AU PARFUM DE LA VANILLE DE MADAGASCAR LUI CONFÈRENT SON CARACTÈRE.



LA GANACHE À
L'HUILE D'OLIVE
ET VANILLE

350 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
150 g de crème fraîche
liquide à 32/34 % de
matières grasses
1/2 gousse de vanille
225 g d'huile d'olive de
Laurent Tellier 1^{re}
pression à froid 100 %
variété Aglano (voir
conseils d'adresses)
une trentaine d'olives
vertes de Lucques en
saumure

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée de ses graines à ébullition.

Retirez la gousse de vanille. Versez la crème sur le chocolat fondu mélangez puis versez en filet l'huile d'olive à température ambiante en la mixant au mixeur plongeant jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Transvasez-la dans un plat à gratin et gardez-la à température ambiante jusqu'à ce qu'elle commence à figer.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Répartissez 3 morceaux d'olives vertes sur chaque macaron. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Ne mélangez surtout pas les morceaux d'olives vertes dans la ganache car elle deviendrait salée. Posez-les sur la ganache avant de la recouvrir de la seconde coque.

La qualité de l'huile d'olive est prépondérante, choisissez de préférence une huile de producteur plutôt qu'une marque de grande diffusion.

MACARON AMERICANO PAMPLEMOUSSE

Pamplemousse, orange, Campari

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 15 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISON :
environ 1h50 min
TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LES PAMPLEMOUSSES CONFITS

2 pamplemousses non
traitées
1 litre d'eau
500 g de sucre en
poudre
1 étoile de badiane
10 grains de poivre noir
Sarawak
1 gousse de vanille
4 cuil. à soupe de jus
de citron

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés »
3 g de colorant
alimentaire rouge
carmin
5 g de colorant
alimentaire jaune
citron
3 g de colorant
alimentaire rouge fraise
+
300 g de sucre en
poudre
7 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

La veille, lavez et séchez les pamplemousses. Coupez-en les 2 extrémités. À l'aide d'un couteau, détachez de larges copeaux de haut en bas du fruit tout en retirant en même temps l'écorce et un bon centimètre de pulpe. Plongez les zestes obtenus dans une casserole d'eau bouillante. Dès que l'eau est à nouveau à ébullition, laissez-les cuire 2 min puis égouttez-les. Rafraîchissez-les sous l'eau froide. Recommencez cette même opération 2 fois de suite. Égouttez les zestes.

Concassez les grains de poivre. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre, le jus de citron, la badiane et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez sur feu doux à ébullition. Ajoutez les zestes. Couvrez la casserole au 3/4. Laissez mijoter à très petits frémissements pendant 1 h 30. Versez les zestes et le sirop dans une jatte. Laissez refroidir. Couvrez d'un film transparent et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, égouttez pendant 1 h les pamplemousses confits dans un tamis posé sur une jatte. Détaillez-les en cubes de 3 mm.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre gla avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amand sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques pâtisseries tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Ne faites surtout pas bouillir le jus d'agrumes Campari car cela changerait totalement le goût, les agrumes perdent leur parfum et leur acidité. Mesurez la température du jus à 45 °C à la sonde électronique.

Ne mélangez pas les cubes de pamplemousse à la ganache, il en résulterait une crème amère au goût uniforme. Lorsque l'on pose les morceaux de pamplemousse confit sur la crème, on permet de déguster les saveurs superposées.

LA GANACHE
AU CAMPARI ET
PAMPLEMOUSSE
20 g de jus de citron
frais
110 g de jus de
pamplemousse frais
45 g de jus d'orange
frais
50 g de Campari
420 g de couverture
ivoire (Vallhrona) ou de
chocolat blanc

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au Campari et pamplemousse. Mélangez les jus fraîchement pressés de citron, de pamplemousse et d'orange avec le sucre et le Campari. Mettez le chocolat haché à fondre dans un bain-marie. Faites chauffer le jus d'agrumes Campari à 45 °C. Versez-en 3 fois sur le chocolat fondu. Mixez 4 min au mixeur plongeant la ganache dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache la plaque transparente. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit cristalline.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement 2 à 3 cubes de pamplemousse confit. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

LA SAVEUR DU COCKTAIL AMERICANO QUE JE ME SOUVIENS AVOIR DÉGUSTÉ SUR LA TERRASSE DE L'HACIENDA BENAZUZA DE FERRAN ADRIA À SÉVILLE, M'A TRANSPORTÉ ET M'A DONNÉ UNE VIE DE CETTE COMBINAISON DE SAVEURS. LE GOÛT DE CE MACARON DÉVELOPPE UN ÉQUILIBRE ENTRE LE SUCRÉ, L'AMER ET L'ACIDE.



MACARON ENVIE

Violette, cassis

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 10 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISON :

la veille, environ
35 min, le jour même,
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA GARNITURE

200 g de grains de
cassis frais ou congelés

200 g d'eau

100 g de sucre en
poudre

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

15 g de poudre d'oxyde
de titane diluée dans

10 g d'eau minérale
tiède

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

+

300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

La veille, préparez la garniture. Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Mettez les grains de cassis congelés dans le sirop bouillant. Dès la reprise de l'ébullition, égouttez-les. Mettez-les à sécher sur un linge jusqu'au lendemain.

Préparez aussi la veille le sucre coloré pour la finition des macarons. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Diluez la poudre d'oxyde de titane dans l'eau minérale tiède puis mélangez-la dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les de pincées de sucre coloré. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

L'ARÔME DES BONBONS À LA VIOLETTE A INITIÉ LA RÉALISATION DE CE MACARON.
L'ÂPRETÉ DES GRAINS DE CASSIS AU SIROP S'HARMONISE À LA SUBTILITÉ FLORALE DU PARFUM
DE LA VIOLETTE.



LA GANACHE VIOLETTE

450 g de crème fraîche
liquide
525 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
8 gouttes d'arôme
violette (Ionone, en
pharmacie)

LA FINITION

100 g de sucre
cristallisé
quelques gouttes de
colorant alimentaire
violet

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache violette. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat. Mélangez-y les gouttes d'arôme violette.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez au centre 3 grains de cassis au sirop. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON ARABELLA

chocolat au lait, gingembre, fruit de la passion, banane, noisette

pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 20 min ;
le jour même, 1 h

CUISSON :
environ 35 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFÉRIÉRATION :
24 h

CONGÉLATION :
2 h

LA PÂTE :
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
60 g de cacao pâte
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
recettes)

1 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmine

7,5 g environ de
colorant alimentaire
jaune d'œuf
7,5 g d'extrait de café
(Triblit)

300 g de sucre
en poudre
75 g d'eau minérale
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
recettes)

La veille, préparez la compote. Grattez la pulpe et les graines du fruit de la passion coupé en 2. Coupez les bananes mures – pas noires – en rondelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Arrosez-les de jus de citron.

Faites chauffer le beurre dans une poêle. Dès qu'il prend une couleur noisette, ajoutez les rondelles de banane. Saupoudrez-les de sucre. Laissez-les dorer 2 min sur feu vif. Mélangez-y la chair du fruit de la passion.

Versez la compote dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus à la spatule. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la gelée et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 108 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au chocolat au lait. Rincez le gingembre confit dans de l'eau tiède en les frottant entre les doigts pour éliminer le maximum de sucre. Égouttez-les et séchez-les. Coupez-les en cubes

LA COMPOTE DE
BANANE AU FRUIT
DE LA PASSION

5 g de beurre de la
Viette
15 g de sucre en
poudre
250 g de banane pelée
(à peser sans la peau)
10 g de jus de citron
jaune
1 fruit de la passion

LA GANACHE AU
CHOCOLAT AU LAIT
AU GINGEMBRE
CONFIT

200 g de crème fraîche
liquide
220 g de couverture
Jivara (Valrhona)
ou de chocolat au lait à
40 % de cacao
40 g de gingembre
confit au sucre (en
bocal au supermarché
ou dans les boutiques
asiatiques)

LA FINITION

amandes hachées
(en sachet)

d'environ 3 mm. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat. Incorporez les cubes de gingembre confit. Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez contact de la ganache un film transparent. Gardez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Posez un carré de compote congelée sur la moitié des coques, garnissez de ganache. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

PREMIER MACARON EN 2001, DANS LEQUEL J'AI INSÉRÉ UN CARRÉ DE COMPOTE DE FRUIT
FRAIS SUPERPOSÉ À UNE GANACHE ET UN FRUIT SEC. JE DÉSIRAIS – AUDACE ET INTUITION
GOURMANDE – CRÉER DES CONTRASTES DE TEXTURES ET DES SENSATIONS ALORS INCONNUES
DANS UN MACARON.





EN 2001, JE VOULAIS EXPRIMER DANS UN MACARON LE DÉLICIEUX GOÛT RAFRAÎCHISSANT
D'UN SIROP DE MENTHE. SI J'UTILISE POURTANT TRÈS PEU D'ALCOOL DANS MA PÂTISSERIE,
L'EMPLOI ICI DU PIPERMINT GET ACCENTUE ET VALORISE L'ARÔME ET L'INTENSE FRAÎCHEUR D
FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE.

MACARON À LA MENTHE FRAÎCHE

Four environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISSON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
10 g de colorant
alimentaire vert
menthe

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GÂCHAGE À LA MENTHE FRAÎCHE

300 g de crème fraîche
liquide
300 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
15 g de Pipermin Get
12 g de feuilles de
menthe fraîche
120 g de poudre
d'amandes

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant 30 min. Préchauffez le four chaleur tournante à 180 °C (th. 6).

Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à la menthe. Effeuillez, rincez et séchez les feuilles de menthe. Hachez-les finement. Portez la crème à ébullition. Retirez du feu. Ajoutez le hachis de menthe. Ne couvrez pas et laissez infuser 10 min pas plus. Filtrez la crème. Récupérez le hachis de menthe. Mixez-le finement au blender. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez la crème infusée chaude 3 fois sur le chocolat. Incorporez le hachis de menthe et le Pipermin

Get, la poudre d'amandes. Mélangez puis versez la ganache dans une poche à douille n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Ne couvrez surtout pas la casserole dans laquelle les feuilles de menthe infusent dans la crème et ne dépassez pas 10 min d'infusion pour garder toute la fraîcheur à la ganache. Trop infusée, la menthe a le goût de foin sec.



MACARON ARABESQUE

Abricot, pistache

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30 min

CUISON :
environ 3 h 40

TEMPS DE REPOS :
30 min

REFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

CONGÉLATION :
2 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

2 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron

1 g environ de colorant
alimentaire rouge fraise

1 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmin

300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

Préparez la poudre de pistaches pour la finition. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Glissez les pistaches dans le four sur une plaque. Laissez-les sécher pendant environ 3 h. En fin de cuisson laissez-les refroidir avant de les mixer en poudre. Tamisez en poudre fine.

Préparez les carrés de praliné croustillant à la pistache. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Mettez les pistaches sur la plaque du four. Glissez dans le four. Laissez griller environ 15 min. Concassez les pistaches refroidies dans une poche plastique. Écrasez en miettes les gavottes entre les doigts. Mettez la couverture ivoire hachée et le beurre à fondre dans une jatte au bain-marie. Mélangez le praliné amande et les pâtes de pistache dans le mélange fondu. Incorporez les miettes de gavotte et les pistaches concassées.

Versez dans un plat à gratin recouvert de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez le praliné et découpez des carrés de 1,5 cm de côté. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

DANS LE CHEMINEMENT DE MON TRAVAIL CRÉATIF SUR LE MACARON, J'AI EU ENVIE D'AJOUTER
UNE NOUVELLE TEXTURE DANS L'ONCTUEUSE, MOELLEUSE, FONDANTE TEXTURE DE CE TOUT PETIT
GÂTEAU, POUR LUI DONNER UN RELIEF NOUVEAU (2002). JE L'AI RÉALISÉ PAR L'AJOUT SUR LA
CRÈME À L'ABRICOT ONCTUEUSE, DU CROUSTILLANT PISTACHE CONFECTIONNÉ AVEC LES CRÊPE
DENTELLES, LES GAVOTTES.

LA CRÈME À L'ABRICOT ET AU MIEUX
 350 g de couverture
 noire (Valrhona) ou de
 chocolat blanc
 400 g d'abricots mûrs
 15 g de jus de citron
 10 g d'eau de vie
 d'abricotine du Valais
 (Morand)
 135 g d'abricots
 moelleux

**LE PRALINÉ
 CROUSTILLANT
 À LA PISTACHE**
 150 g de praliné
 amandes (Valrhona)
 ou de Nocella
 25 g de pâte de
 pistache pure
 25 g de pâte de
 pistache aromatisée
 50 g de couverture
 noire (Valrhona) ou de
 chocolat blanc
 20 g de beurre de la
 Vienne
 20 g de pistaches
 mondées non salées
 100 g de biscuits
 « Gallettes »

LA FINITION
 150 g de pistaches
 mondées non salées

Vous pouvez préparer la
 poudre de pistache plu-
 sieurs jours à l'avance et la
 conserver dans un bocal
 hermétique ainsi que les
 carrés de praliné croustil-
 lant à la pistache à conser-
 ver au congélateur.

Les abricots dit « moelleux »
 sont des abricots mi-séchés
 que l'on trouve facilement
 au rayon des fruits secs et
 séchés des grandes surfa-
 ces.

Façonner des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les
 espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier
 sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de
 cuisine. Parsemez les coques d'un léger voile de poudre de pistache.
 Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
 plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
 la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de
 travail.

Préparez la crème à l'abricot. Rincez et séchez les abricots.
 Dénoyautez-les. Mixez-les en purée au mixeur plongeant. Pesez la purée,
 vous devez en obtenir 270 g.

Coupez les abricots moelleux en petits cubes de 3 mm. Mettez le
 chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la purée
 d'abricots, avec le jus de citron, à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le
 chocolat fondu. Ajoutez l'abricotine. Mixez la crème
 5 min au mixeur plongeant. Incorporez les cubes
 d'abricots moelleux. Versez la crème dans un plat à
 gratin. Collez au contact de la crème un film
 transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle
 soit crémeuse. Versez la crème dans une poche à douille
 à bout lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez
 légèrement un carré de croustillant praliné congelé.
 Garnissez de nouveau d'une pointe de crème.
 Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur.
 Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON CITRON VERT AU BASILIC

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 20 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSON :
la veille, 6 min, le jour
même, environ
25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
24 h + 24 h

LA PÂTE
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

1 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron

2 g environ de colorant
alimentaire vert
pistache

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LE JUS DE BASILIC
50 g d'eau minérale
10 g de feuilles de
basilic grandes feuilles
10 g de sucre en
poudre

Lorsque vous préparez le jus de basilic, prenez soin de mixer le plus finement possible ses feuilles et de respecter soigneusement les températures indiquées pour la préparation. Sinon vous risqueriez de déformer le goût de celui-ci.

La veille, préparez le jus de basilic et la crème au citron vert et basilic. Rincez les feuilles de basilic. Plongez-les 5 secondes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et placez-les aussitôt dans de l'eau glacée.

Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Retirez-le du feu. Dès qu'il est à 60 °C, incorporez les feuilles de basilic blanchies et égouttées. Mixez finement au mixeur plongeant.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Mélangez dans une jatte au bain-marie, les œufs avec le sucre, les zestes, les jus de citron vert et de basilic jusqu'à 83/84 °C. Filtrez puis incorporez la gélatine égouttée. Mixez au mixeur plongeant pendant 10 min. Incorporez la poudre d'amandes. Laissez refroidir et versez la crème dans un plat à gratin. Collez au contact de la crème un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, préparez la pâte des macarons, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.





TRADUIRE LES ARÔMES ET LES DOUCES EFFLUVES D'UN THÉ AU LAIT FUMANT ! LE CHOCOLAT
AU LAIT À LA TEXTURE FONDANTE ET ONCTUEUSE PROCURE LA PLUS BELLE HARMONIE AUX
SAVEURS DÉLICATES DU THÉ ET DE LA BERGAMOTE, SES ARÔMES ET SES PARFUMS SONT COMPLÉ-
MENTAIRES.

MACARON AU CHOCOLAT AU LAIT ET THÉ EARL GREY

Chocolat au lait, thé Earl Grey pointes blanches

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

REFRIGÉRATION :

24 h

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

3 gousses de vanille

1 cuil à café bombée de

feuilles de thé Earl

Grey pointes blanches

12 g de cacao pâte

3 g de rouge

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AU THÉ EARL GREY

385 g de crème fraîche
liquide

25 g de thé Earl Grey
pointes blanches

400 g de couverture

Jivara (Valrhona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao

70 g de beurre

LA FINITION

Feuilles de thé Earl
Grey pointes blanches

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amande. Hachez finement les feuilles de thé Earl Grey. Fendez en 2 les gousses de vanille. Avec la lame d'un couteau, grattez les grains et ajoutez-les dans le mélange sucre glace et poudre d'amandes avec le thé haché.

Versez la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les légèrement de feuilles de thé Earl Grey. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au thé. Portez la crème à ébullition. Retirez du feu. Ajoutez le thé. Couvrez. Laissez infuser 3 min puis filtrez la crème. Mettez le chocolat haché à fondre à demi dans une jatte au bain-marie. Versez dessus en 3 fois la crème. Dès que le mélange est à 60 °C, ajoutez

le beurre et fouettez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Achetez du thé de qualité: le
thé Earl Grey pointes blan-
ches a une saveur subtile,
délicate, incomparable par
rapport à un thé Earl Grey
commun au goût trop pro-
noncé de bergamote mas-
quant sa piètre qualité.

MACARON AZUR

Chocolat, yuzu

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
120 g de pâte de cacao
(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)

+
330 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
3 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmin

LA GANACHE AU CHOCOLAT AU YUZU

300 g de couverture
Manjari (Valrhona,
64 % de cacao)
300 g de crème fraîche
liquide
65 g de jus de yuzu
(dans les magasins
japonais) ou à défaut
du jus de citron vert
115 g de beurre de la
Vienne à température
ambiante

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao
pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant
dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Incorporez-les à la
préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à
115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée
de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les
blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans
la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao
fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à
douille lisse n° 11. Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de
diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie
tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail
recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au
moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de
travail.

Préparez la ganache chocolat au yuzu. Mettez le chocolat haché à
fondre dans une jatte au bain-marie. Faites chauffer à 45/50 °C le jus de
yuzu. Portez la crème à ébullition. Versez la crème sur le chocolat
fondu, mélangez puis ajoutez le jus de yuzu. Dès que la ganache est à
60 °C, incorporez le beurre en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que la
ganache soit lisse. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Laissez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle
soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.
Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-
les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du
réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



SON GOÛT PUISSANT SE SITUE AUX CONFINES DU CITRON, DE LA MANDARINE ET DU CITRON VER.
J'AI DÉCOUVERT LE YUZU, UN AGRUME JAPONAIS D'ORIGINE CHINOISE QUI RESSEMBLE À UN
GROSSE MANDARINE EN 1986, LORS DE MON PREMIER VOYAGE AU JAPON. IL N'ÉTAIT PAS
ENCORE IMPORTÉ EN FRANCE. DEPUIS MA RENCONTRE AVEC MICHEL ET BÉNÉDICTE BACHÉ
ARBORICULTEURS PASSIONNÉS, J'AI RÉUSSI À ME LE PROCURER.

MACARON INCA

Avocat banane, chocolat

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 25 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSE :
la veille 2 h, le jour
même, environ
25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LES CARRÉS DE GANACHE AU CHOCOLAT AMER

110 g de couverture
Guanaja (Valrhona,
70 % de cacao)
110 g de crème fraîche
liquide
50 g de beurre de la
Viette à température
ambiante

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

La veille, préparez les bananes mi séchées si vous n'avez pu vous en procurer. Préchauffez le four à 80 °C (th. 2/3). Pelez les bananes. Fendez-les en 2 dans le sens de la hauteur. Citronnez-les. Posez-les sur la plaque du four. Glissez-la dans le four et laissez sécher à demi pendant environ 2 h. Elles doivent être à moitié sèches. Laissez-les refroidir. Conservez dans une boîte hermétique.

Toujours la veille, préparez les carrés de ganache au chocolat amer. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition puis versez-la en 3 fois sur le chocolat. Dès que le mélange est à 60 °C, ajoutez le beurre. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la ganache et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Le jour même, préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier

J'AI TOUJOURS APPRÉCIÉ LE GUACAMOLE. J'AI ALORS DÉCIDÉ DE TRANSPOSER EN DESSERT LA
TEXTURE DÉLICIEUSEMENT FONDANTE DE L'AVOCAT AU GOÛT DÉLICAT DE NOISETTE. EN LE RELE-
VANT PAR UN JUS DE CITRON. J'AI CHOISI DE LE MARIER À LA BELLE AMERTUME DU CHOCOLAT
AMER ET AU PARFUM DE LA BANANE.



+
300 g de sucre en
poudre
75g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
liquéfiés » (voir les
secrets)
10 g environ de
colorant alimentaire
jaune citron

LA COMPOTE
AVOCAT BANANE
120 g de chair d'avocat
bien mûr
25 g de jus de citron
100 g de purée de
banane
30 g de jus d'orange
le quart d'un zeste de
citron vert
3 gouttes de
Tabasco rouge
poivre blanc du moulin

LA GANACHE
AVOCAT BANANE
60 g de bananes mi
séchées ou 4 bananes
mûres + 20 g de jus de
citron
265 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc
215 g de compote
avocat banane
90 g de crème fraîche
liquide

LA FINITION
Brisures de feuilles d'or
ou
scintillant irisé or
(voir adresse
PCB ref/DC 109)

sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Saupoudrez-les de scintillant irisé or (pas de brisures d'or car elles s'envoleraient à la cuisson). Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail. Déposez quelques brisures d'or sur les coques si vous ne les avez pas déjà saupoudrées de scintillant irisé or.

Préparez la compote avocat banane. Coupez en petits cubes 60 g de bananes mi séchées. Coupez les avocats en 2. Évidez-les de leur chair. Pesez 135 g de chair d'avocat. Citronnez-la aussitôt. Au robot, mélangez-la à la purée de banane, le jus d'orange, le quart du zeste de citron vert pour obtenir une purée fine. Assaisonnez de Tabasco et de 2 tours de moulin à poivre blanc.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition ; versez-la sur le chocolat fondu puis incorporez la compote avocat banane. Dès que la ganache est lisse ajoutez et mélangez les cubes de bananes mi séchées. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent.

Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre le carré de ganache congelé. Garnissez de nouveau d'une pointe de ganache banane avocat. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

Les avocats doivent être bien mûrs, achetez-les plusieurs jours à l'avance et gardez-les à température ambiante enveloppés dans du papier journal.

N'utilisez en aucun cas les bananes séchées proposées dans le commerce de détail. Trop compactes, elles sont difficiles à manger.

MACARON TOUT PARIS

Chocolats noir et lait, caramel, riz soufflé caramélisé

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISSON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

REFRIGÉRATION :

2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

120 g de cacao pâte (ou

de chocolat à 100 % de

cacao)

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les

secrets)

+

330 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les

secrets)

½ g environ de colorant

alimentaire rouge

curmin

LES CÉRÉALES

CRISPIANT DE RIZ

SOUFFLÉ

CARAMÉLISÉ

120 g de sucre en

poudre

30 g d'eau

80 g de céréales Rice

Crispies (Kellogg's)

100 g de Gianduja

150 g de chocolat

Carabe (Valrhona,

66 % de cacao)

Commencez par préparer les carrés de riz croquant caramélisé. Étalez les céréales Rice Crispies dans une poêle pour les chauffer à 60 °C pendant quelques minutes. Faites chauffer l'eau avec le sucre. Dès que le sirop est à 118 °C, retirez du feu puis ajoutez les céréales Rice Crispies chauds. Mélangez jusqu'à ce que le sucre cristallise et blanchisse autours des céréales. Remettez la casserole sur le feu. Mélangez sur feu moyen jusqu'à ce que vous obteniez une belle caramélisation ambrée. Étalez les céréales caramélisées sur une plaque légèrement huilée. Laissez refroidir.

Mettez le chocolat et le Gianduja hachés à fondre dans une jatte au bain-marie. Hors du feu, incorporez les céréales caramélisées et refroidies. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus à la spatule. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la plaque et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao

fondue tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez la moitié des coques de 3 à 4 grains de Rice Crispies. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Dans le gâteau du même nom il y a du pain d'épice. Si vous avez la possibilité de vous en procurer, vous pouvez ajouter 2 à 3 g de mélange d'épices à pain d'épices dans la pâte des macarons.

LA GANACHE AU CHOCOLAT ET CARAMEL

240 g de crème fraîche
liquide
105 g de sucre en
poudre
20 g de beurre de la
Viette demi-sel
260 g de couverture
Caraïbe (Valrhona ;
66 % de cacao)
105 g de couverture
Jivara (Valrhona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao

LA FINITION

Céréales Rice Crispies

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th .6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache chocolat et caramel. Portez la crème à ébullition. Retirez-la du feu. Mettez les chocolats hachés à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez la moitié du sucre dans le fond d'une grande casserole. Laissez-le fondre puis incorporez le sucre restant. Laissez caraméliser jusqu'à ce le caramel soit d'une belle couleur ambre très foncé.

Retirez la casserole du feu, ajoutez le beurre demi-sel en prenant garde aux projections brûlantes. Mélangez avec une spatule puis versez la crème chaude en plusieurs fois tout en remuant. Portez à ébullition pour faire fondre les particules de caramel. Versez en 3 fois le liquide chaud sur les chocolats fondus. Versez la ganache dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré croquant de riz caramélisé congelé. Garnissez de nouveau d'une pointe de ganache. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

TOUT LE CHARME D'UN JEU DE TEXTURES : L'ULTRA CROQUANT DES GRAINS DE RIZ SOUFFLÉS
CARAMELISÉS ; LE MOELLEUX ONCTUEUX DES CHOCOLATS AU LAIT ET NOIR ; ENFIN, L'ONCTUO-
SITÉ DU CARAMEL.





MACARON MILÉNA

Menthe, framboise

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
1 heure, 10 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFÉRIATION :
24 h

LA PÂTE
100 g de poudre
d'amandes
100 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

10 g de colorant
alimentaire vert menthe
10 g de colorant jaune
d'œuf

100 g de sucre en poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE À LA
MENTHE FRAÎCHE

300 g de crème fraîche
liquide
100 g de couverture
noire (Vallbona) ou de
chocolat blanc
15 g de Pipermin Get 27
12 g de feuilles de
menthe fraîche
120 g de poudre
d'amandes

LA GARNITURE
une quarantaine de
framboises fraîches

LA FINITION
amandes hachées
quelques gouttes de
colorant alimentaire
rouge carmin

La veille préparez les amandes hachées colorées. Mettez des gants jetables. Mélangez les amandes avec le colorant. Étalez-les en une seule couche sur une plaque. Laissez sécher à température ambiante. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger. Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les coques d'amandes hachées colorées. Laissez croûter les coques pendant 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à la menthe. Effeuillez, rincez et séchez les feuilles

de menthe. Hachez-les finement. Portez la crème à ébullition. Retirez du feu. Ajoutez le hachis de menthe. Ne couvrez pas et laissez infuser 10 min pas plus. Filtrez la crème. Récupérez le hachis de menthe. Mixez-le finement au blender. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez la crème infusée chaude en 3 fois sur le chocolat. Incorporez le hachis de menthe et le Pipermin Get, la poudre d'amandes. Mélangez puis versez la ganache dans une poche à douille n° 11. Garnissez la moitié des coques. Enfoncez une demie-ramboise dans la ganache. Garnissez de nouveau d'une pointe de ganache. Recouvrez les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les 2 h avant de les déguster (le jour même ou le lendemain).

Ne couvrez surtout pas la
casserole dans laquelle les
feuilles de menthe infusent
dans la crème et ne dépas-
sez pas 10 min d'infusion
pour garder toute la frai-
cheur à la ganache. Trop
infusée, la menthe a le goût
de foin sec. Avec la fram-
boise fraîche incluse dans la
ganache, ce macaron se
déguste dans les 48 h après
sa fabrication.

MACARON CHUAO

Chocolat Chuao, cassis

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 10 min; le
jour même, environ 1 h

CUISON :
environ 30 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
120 g de cacao pâte (ou
de chocolat à 100 % de
cacao)
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
2 g de colorant
alimentaire rouge
carmin
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
115 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

La veille, si vous les utilisez congelés, mettez les 200 g de grains de cassis à décongeler dans une passoire, puis à sécher, en les étalant sur un papier absorbant. Mixez-les au mixeur plongeant puis tamisez la purée obtenue. Gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Toujours la veille, portez à ébullition les 200 g d'eau avec le sucre. Mettez les 200 g de grains de cassis frais ou congelés dans le sirop bouillant. Dès la reprise de l'ébullition, retirez-les du feu et laissez-les macérer jusqu'au lendemain.

Le jour même, préparez les macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte.

Brisez en miettes les violettes cristallisées au sucre. Versez la pâte à macaron dans une poche à douille lisse n° 11.

JE ME SUIS LANCÉ CE DÉFI LORSQUE J'AI ENTENDU UN DE MES CONFRÈRES-CHOCOLATIERS DIRE QUE LE CASSIS ÉTAIT LE SEUL FRUIT QU'IL N'AVAIT PU MARIER AU CHOCOLAT. DE FAIT, À L'EXCEPTION DES CHOCOLATS À LA LIQUEUR, JE N'AVAIS JAMAIS VU UNE TELLE COMBINAISON. LORSQUE J'AI DÉCOUVERT LE CHOCOLAT CHUAO, AU GOÛT LÉGÈREMENT MENTHOLÉ, ET TRAVAILLÉ CETTE ALLIANCE EN APPRIVOISANT L'ÂPRETÉ, L'ACIDITÉ, L'AMERTUME DES DEUX INGRÉDIENTS, JE CRÉAI LE GÂTEAU CHUAO PUIS LE MACARON CHUAO. LA RÉUSSITE DE CETTE ASSOCIATION TIENT À LA PARTICULARITÉ DE CE CHOCOLAT. ORIGINAIRE DU VÉNEZUÉLA, IL CONTIENT DES FÈVES CRIOLLO QUI, AVEC LES FÈVES PORCELANA DU LAC MARACAIBO, SONT RÉPUTÉES LES MEILLEURES AU MONDE.



**LA GANACHE AU
CHOCOLAT CHOCOLAT
ET CASSIS**

30 g de liqueur de
cassis
200 g de cassis frais ou
congelés
55 g d'eau minérale
10 g de jus de citron
20 g de sucre en
poudre
200 g de couverture
pure origine Choco
(Joule), dans les
épiceries fines)
105 g de beurre de la
Vierge à température
ambiante

**LA CRÈME
CHOCOLAT**

200 g de grains de
cassis frais ou congelés
200 g d'eau
100 g de sucre en
poudre

LA DÉCORTIQUE

fleurs de blé
séchées ou de violettes
cristallisées au sucre

Façonner des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espacant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les croques de fleurs de blé séchées ou de petites morceaux de violettes cristallisées. Laissez croûter les croques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (fn. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les croques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au chocolat. Mettez le chocolat haché à fondre à demi dans une jatte au bain-marie. Faites chauffer la partie de cassis, la liqueur, l'eau, le jus de citron et le sucre. Arrêtez le feu sous la casserole juste avant l'ébullition. Versez en 3 fois sur le chocolat fondu. Lorsque la préparation est à 60 °C, incorporez le beurre. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Mettez les grains de cassis à égoutter sur du papier absorbant 1 h avant de garnir les macarons. Garnissez généreusement de ganache la moitié des croques. Enfoncer légèrement au centre 2 à 3 grains de cassis au stop. Recouvrez-les avec les autres croques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON VANILLE-FRAISE

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 10 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSE :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA COMPOTE
DE FRAISES
350 g de fraises
20 g de jus de citron
25 g de sucre en
poudre
3 g de gélatine en
feuilles (pour des
feuilles de 2 g)

LA PÂTE
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
3 gousses de vanille
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Ce sont les variétés de frai-
ses Mara des Bois ou
Gariguette que je préfère
entre toutes. Elles sont
bien souvent les plus parfu-
mées.

Préparez la veille le sucre coloré pour la finition des macarons. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites-le sécher 30 min.

Préparez la compote de fraises. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Rincez et séchez les fraises. Retirez les queues. Mixez les fraises au mixeur plongeant (sur la fonction pulse) puis passez-les dans une passoire pour retirer les akènes, ajoutez le jus de citron et le sucre.

Faites tiédir 1/4 de la purée de fraises obtenue à 35/40 °C. Incorporez-y les feuilles de gélatine égouttée et séchées. Ajoutez le restant de purée de fraises. Mélangez énergiquement. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la compote et découpez des carrés d'1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Fendez en 2 les gousses de vanille. Avec la lame d'un couteau, grattez les grains et ajoutez-les à la préparation sucre glace-amandes puis versez la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte.

Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Du bout des doigts, parsemez la moitié des coques de sucre cristallisé. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

LA GANACHE VANILLE

335 g de crème fraîche
liquide
2 gousses de vanille du
Mexique
2 gousses de vanille de
Madagascar
2 gousses de vanille de
Tahiti
375 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc

LA FINITION

Sucre cristallisé
Quelques gouttes de
colorant rouge fraise

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache vanille. Fendez les gousses de vanille en 2. Avec la lame d'un couteau grattez les grains. Mélangez-les dans la crème fraîche avec les gousses de vanille évidées. Faites bouillir la crème. Retirez du feu. Couvrez. Laissez infuser 30 min.

Mettez à fondre le chocolat haché dans une jatte au bain-marie. Retirez les gousses de vanille de la crème en les essuyant soigneusement. Versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu. Versez dans un plat à gratin. Laissez refroidir.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez d'un point de ganache la moitié des coques, puis posez un carré de gelée de fraise en appuyant légèrement. Garnissez généreusement de ganache. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

UNE EXCLUSIVITÉ QUE J'AI VOULU RÉSERVER EN 2007 AUX CLIENTS DE LA BOUTIQUE PIERR
HERMÉ PARIS DU GRAND MAGASIN ISETAN DE SHINJUKU À TOKYO. LES JAPONAIS SON
FRIENDS DU GOÛT ACIDULÉ ET DE LA TEXTURE JUTEUSE DES FRAISES, LEUR FRUIT PRÉFÉRÉ. J'A
CRÉÉ CE MACARON EN L'ASSOCIANT À LA SAVEUR SUAVE, TENDRE ET DÉLICATE DE LA VANILLE





MACARON CAFFÉ-CAFFÉ

Café, orange confite

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, 15 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSON :
environ 1 h 50

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LES ORANGES
CONFITES
6 oranges sans pépins
non traitées
1 litre d'eau
500 g de sucre en
poudre
1 étoile de badiane
10 grains de poivre noir
Sarrwak
1 gousse de vanille
4 cuil. à soupe de jus
de citron

LA PÂTE
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
15 g d'extrait de café
(Trablit)
1,5 g de colorant
alimentaire jaune d'œuf

La veille, lavez, et séchez les oranges. Coupez-en les 2 extrémités. À l'aide d'un couteau, détachez de larges copeaux de haut en bas du fruit tout en retirant en même temps l'écorce et un bon centimètre de pulpe. Plongez les copeaux d'oranges obtenus dans une casserole d'eau bouillante. Dès que l'eau est à nouveau à ébullition, laissez-les cuire 2 min puis égouttez-les. Rafraîchissez-les sous l'eau froide. Recommencez cette même opération 2 fois de suite. Égouttez les copeaux d'oranges.

Concassez les grains de poivre. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre, le jus de citron, la badiane et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez sur feu doux à ébullition. Ajoutez les copeaux d'oranges. Couvrez la casserole au 3/4. Laissez mijoter à très petits frémissements pendant 1 h 30. Versez le tout dans une jatte. Laissez refroidir. Couvrez d'un film transparent. Gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, égouttez pendant 1 h les zestes d'oranges confites dans un tamis posé sur une jatte. Détaillez les zestes en cubes de 3 mm.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez l'extrait de café et le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte.

PEU D'INGRÉDIENTS SONT FACILES À ASSOCIER À L'ARÔME PUISSANT DU CAFÉ. POURTANT EN 1994, EN GOÛTANT UNE TASSE DE CAFÉ AU REBORD IMPRÉGNÉ DE ZESTE DE CITRON, J'AI EU L'IDÉE DE DONNER AU CAFÉ LE PARFUM ET L'ACIDITÉ D'UN AGRUME. J'AI CHOISI L'ORANGE. D'ABORD DANS UN DESSERT PUIS UN GÂTEAU ; ENFIN, DANS CE MACARON.

*
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE
AU CAFÉ
400 g de crème fraîche
liquide
400 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
20 g de café moulu
(Colombie ou Moka
d'Éthiopie)

LA FINITION
Café moulu très fin

*Vous pouvez acheter des
écorces d'orange confites
toutes prêtes mais elles
sont beaucoup plus sucrées
et peu parfumées. L'idéal
pour cette recette est d'utili-
suer 3 conserves avec de
l'eau mise à bouillir car les
restes doivent être pochés
3 fois de suite dans l'eau
bouillante.*

Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisseries tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les d'une pincée de café moulu très fin. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache café. Portez la crème à ébullition. Ajoutez le café moulu. Couvrez. Laissez infuser quelques minutes puis filtrez dans un tamis fin. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez en 3 fois la crème infusée sur le chocolat. Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement 3 à 4 morceaux d'orange confite. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MEDELICE

Citron, praliné noisette feuilleté

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille, environ
30 min ; le jour même,
environ 1 h

CUISON :
la veille, environ 25 min,
le lendemain, environ
25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

**LES CARRÉS DE
PRALINÉ
FEUILLETÉ
NOISETTE**

20 g de noisettes
entières avec la peau
20 g de beurre de la
Vienne
45 g de couverture
Jivara (Valrhona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao
65 g de praliné noisette
100 g de pâte de
noisettes du Piémont
(ou du Nutella)
85 g de biscuits
« Gavottes »

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
3 g environ de
colorant alimentaire
jaune citron
1,5 g environ de
colorant alimentaire
jaune d'œuf

Afin de garder tout le crou-
stillant aux gavottes, ne les
brisez pas en miettes trop
fines.

La veille, préparez la crème citron. Rincez et séchez les citrons. Prélevez les zestes. Frottez-les des deux mains dans le sucre. Mélangez le jus de citron, le sucre au citron et les œufs dans une jatte. Posez-la dans un bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit à 83/84 °C.

Laissez refroidir à 60 °C avant d'incorporer le beurre en morceaux. Mixez pendant 10 min au mixeur plongeant. Ajoutez la poudre d'amandes. Mélangez-la à la spatule. Versez la crème dans un plat à gratin. Collez au contact de la crème un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Toujours la veille, préparez les carrés de praliné. Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Parsemez les noisettes sur la plaque du four. Glissez-la dans le four. Faites griller les noisettes environ 15 min. Mettez les noisettes chaudes dans un tamis à grosse maille (ou une passoire). Roulez les noisettes afin d'éliminer les peaux. Mettez les noisettes dans une poche plastique. Avec le rouleau à pâtisserie, écrasez-les en morceaux de taille moyenne.

Mettez le chocolat haché à fondre au bain-marie. Incorporez-y le praliné noisette haché, la pâte de praliné et le beurre divisé en morceaux. Mélangez de façon homogène puis ajoutez les morceaux de noisettes et les gavottes émiettées. Versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez le praliné et découpez des carrés d'1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Le jour même, préparez la pâte des macarons, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Incorporez-les à la préparation sucre glace amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée

de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA CRÈME CITRON

225 g d'œufs entiers
frais
240 g de sucre en
poudre
8 g de zestes de citron
de Menton (ou de
citrons jaunes non
traités ou bio)
160 g de jus de citron
frais
350 g de beurre de la
Viette
100 g de poudre
d'amandes

LA FINITION

Biscuits « Gavottes »

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les coques de gavottes émiettées entre les doigts. Laissez croûter les coques pendant 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail. Mélangez la crème doucement avant de la mettre dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré praliné feuilleté noisette congelé. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

À LA FOIS CLASSIQUE ET ÉTONNANTE, CETTE ASSOCIATION CITRON ET PRALINÉ NOISETTE FEUILLETÉ EST TOUT EN SUBTILITÉ. J'AI D'ABORD CRÉÉ UNE TARTE, PUIS UN GÂTEAU EN 1993. LORSQUE J'AI PENSÉ AU MACARON EN 2002, J'AI DAVANTAGE ACCENTUÉ LE PARFUM QUE L'ACIDITÉ DU CITRON, EN JOUANT SUR L'ARÔME TORRÉFIÉ SUCRÉ DE LA NOISETTE DU PIÉMONT. CE MACARON N'A JAMAIS ÉTÉ MIS EN VENTE DANS LES BOUTIQUES PIERRE HERMÉ PARIS. IL LE SERA UN JOUR...



MACARON ÉGLANTINE ET MARRON

Marron, églantine

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 30

CUISON :
environ 55 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE DES COQUES BLANCHES

150 g de poudre
d'amandes

150 g de sucre glace

55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

10 g de poudre d'oxyde
de titane diluée dans
5 g d'eau minérale tiède

+
150 g de sucre en
poudre

38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Préparez le sucre coloré. Préchauffez le four à 60 °C (th. 3). Mettez des gants jetables. Mélangez le sucre avec quelques gouttes de colorants. Frottez-le entre les paumes des mains. Étalez le sucre coloré sur la plaque du four. Glissez-le dans le four et faites le sécher 30 min.

Préparez les coques blanches. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Diluez dans un bol l'eau tiède avec la poudre de titane et mélangez dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez la pâte dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les de fines pincées de sucre coloré ou de scintillant argent. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez les coques marron. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez la purée de marron et le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

UN SOUVENIR DANS UN MACARON ! MON PÈRE GEORGES, BOULANGER-PÂTISSIER À COLMAR, PRÉPARAIT AVEC DE LA MERINGUE, DE LA CRÈME CHANTILLY ET DE LA CRÈME DE MARRON UNE PÂTISSERIE TRADITIONNELLE TRÈS PRISÉE EN ALSACE : « LA TORCHE AUX MARRONS » QU'À PARIS, ON APPELLE « LE MONT-BLANC ». MA TOUCHE PERSONNELLE EST D'Y INCORPORER UNE COMPOTE D'ÉGLANTINE POUR UNE DOUCE IMPRESSION DE FRAÎCHEUR QUI VA RÉVEILLER LE GOÛT DU MARRON.



LA PÂTE DES COQUES MARRON

150 g de poudre d'amandes
150 g de sucre glace
30 g de cacao pâte (ou de chocolat noir à 100 % de cacao)
15 g de purée de marron
50 g de blancs d'œufs « liquéfiés » (voir les secrets)
1,5 g environ de colorant alimentaire carmin
+
150 g de sucre en poudre
38 g d'eau minérale
60 g de blancs d'œufs « liquéfiés » (voir les secrets)

LA GANACHE À L'ÉGLANTINE

300 g de purée d'églantine
415 g de couverture ivoire (Valhrona) ou de chocolat blanc
80 g de fraises

LA GARNITURE

Une dizaine de marrons cuits sous vide (ou en bocal)

LA FINITION

100 g de sucre cristallisé
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge carmin ou scintillant cuivre (voir adresse PCB Ref/DC 056) pour les coques marrons et scintillant argent (voir adresse PCB Ref/DC 054) pour les coques blanches

Vous pouvez aussi choisir de préparer une seule des deux pâtes pour les coques de macarons.

En automne et hiver on trouve facilement les marrons cuits sous-vide ou en bocaux dans les supermarchés et les épiceries fines.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge cuisine. Parsemez-les de fines pincées de sucre coloré ou de scintillant cuivre. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache à l'églantine. Rincez et séchez les fraises. Retirez les pédoncules. Mixez-les au mixeur plongeant. Tamisez la pulpe obtenue.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la purée d'églantine avec la purée de fraises à ébullition. Versez en 3 fois sur le chocolat fondu. Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Hachez grossièrement

marrons cuits sous vide ou en bocaux. Versez la crème dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez généreusement de ganache les coques blanches. Posez au centre 3 petits morceaux de marrons. Recouvrez-les avec les coques marrons.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON FRIVOLITÉ

Caramel au beurre salé, pommes

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

la veille, 30 min ; le
jour même, environ 1 h

CUISSON :

la veille environ 1 h,
le jour même, environ
25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFÉRIENCE :

24 h

LES POMMES

USÉES

4 à 5 pommes

(Boskop, ou orange
ou granny smith)

30 g de jus de citron

20 g de sucre en
poudre

LA PÂTE

30 g de poudre

d'amandes

30 g de sucre glace

100 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secret)

15 g environ de

colorant alimentaire

jaune d'œuf

15 g d'essence de café

(facult)

+

300 g de sucre en

poudre

75 g d'eau minérale

100 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secret)

La veille, préparez les pommes mi-séchées. Pelez les pommes. Évidez-les des pépins et parchemins. Coupez-les en cubes de 8 mm. Arrosez-les au fur et à mesure de jus de citron. Mélangez-les dans le sucre.

Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Étalez les cubes de pommes sur la plaque du four. Glissez dans le four et laissez sécher pendant environ 1 h selon la variété des pommes. Les cubes doivent avoir l'aspect un peu sec. Gardez-les à température ambiante jusqu'au lendemain.

Le jour même, préparez la pâte des macarons, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les coques de légères pincées de sucre cristallisé. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème caramel au beurre salé. Portez la crème fraîche à ébullition. Versez environ 50 g de sucre dans le fond d'une grande casserole. Laissez-le fondre puis incorporez de nouveau 50 g de sucre et continuez de la même façon 4 fois de suite. Laissez caraméliser jusqu'à ce que le caramel soit d'une belle couleur ambre très foncé.

Retirez la casserole du feu. En prenant garde aux projections brûlantes, ajoutez les 65 g de beurre demi-sel. Mélangez avec une

LA CRÈME
CARAMEL AU
BEURRE SALÉ

300 g de sucre en
poudre
335 g de crème fraîche
liquide
65 g de beurre demi-sel
de la Viette + 290 g de
beurre de la Viette en
pommade

LA FINITION
Sucre cristallisé

spatule puis versez la crème en plusieurs fois tout en mélangeant. Remettez la casserole sur feu doux. Laissez cuire jusqu'à ce que le caramel soit à 108 °C. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact du caramel un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Dans le robot muni d'un fouet ou au robot électrique, faites monter le beurre 8 min pour le rendre aérien. Incorporez la crème refroidie en fouettant vivement. Versez aussitôt la crème dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez généreusement de crème la moitié des coques. Enfoncez légèrement 5 à 6 cubes de pommes mi-séchées. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

J'AI CHERCHÉ À RECRÉER DANS UN MACARON LA SAVEUR D'UNE TRADITIONNELLE
TATIN, EN ENROBANT DANS UNE CRÈME ONGTUEUSE AU GOÛT PUISSANT DE CARAMEL
BEURRE SALÉ, DES CUBES DE POMMES MI-SÉCHÉES.





LE FANTASME DE LA CONFISERIE APPELÉE « BOUNTY » OU COMMENT TRANSPOSER LE GOÛT DE
CETTE DÉLICIEUSE CONFISERIE INDUSTRIELLE POUR EN FAIRE UN MACARON ? UN CHALLENGE
J'AI TORRÉFIÉ LA NOIX DE COCO RÂPÉE AVANT DE L'INCORPORER DANS UN CHOCOLAT AU
LAIT ONCTUEUX ET LE LAIT DE COCO.

MACARON MUTINE

Chocolat au lait, noix de coco

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION
environ 1 h

CUISSON
environ 25 min

TEMPS DE REPOS
30 min

RÉFRIGÉRATION
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
(amandes)
300 g de sucre glace
150 g de noix de coco
râpée
90 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
75 g d'huile d'arachide

375 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
180 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GÂNACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOIX DE COCO

300 g de crème fraîche
liquide
115 g de lait de coco
1 gousse et demie de
vanille
190 g de couverture
Jovara (Valrhona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao
150 g de noix de coco
râpée

LA FINITION

70 g environ de noix de
coco en poudre

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Versez la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » dans la préparation sucre glace-amandes avec la noix de coco râpée et l'huile sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche munie à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les coques de noix de coco du bout des doigts. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au chocolat au lait et noix de coco. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Étalez la noix de coco râpée sur la plaque. Glissez-la dans le four. Laissez légèrement griller la noix de coco pendant 10 min. Portez la crème à ébullition avec les gousses de vanille fendues en 2 et grattées de leurs graines. Retirez du feu. Couvrez. Laissez infuser 10 min. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Filtrez la crème. Remettez-la à chauffer puis versez-la en 3 fois sur le chocolat. Ajoutez la noix de coco grillée. Mélangez. Versez dans un plat à gratin.

Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

La noix de coco râpée rutil-
le rapidement une fois le
sachet ouvert. Pour la
conserver, je conseille de la
garder au congélateur et de
la goûter avant chaque uti-
lisation.



MACARON TANGO

Framboise, poivron rouge, parmesan

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION
environ 1 h

CUISSON
environ 25 min

TEMPS DE REPOS
30 min

REFRIGÉRATION
2 h + 24 h

LA PÂTE
300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
30 g environ de
colorant alimentaire
rouge fraise

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mélangez le colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte.

Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les d'un voile de poudre d'amande tamisée. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

LORS D'UN SALON SLOW-FOOD, AU DÉBUT DES ANNÉES 2000, LA DÉCOUVERTE DES GRANDS CRUS DE PARMESAN, ACCOMPAGNÉS DE FRUITS COMME LES POIRES ET LES FIGUES. M'A DONNÉ L'IDÉE DE SON EMPLOI DANS UNE PÂTISSERIE. LA FRAMBOISE ASSOCIÉE AU PARFUM DU POIVRON ROUGE M'A SEMBLÉ UNE ÉVIDENCE POUR COMPOSER UNE TARTE FAITE DE PÂTE SABLÉE, DE COMPOTE DE FRAMBOISES AU POIVRON ROUGE ET DE CRÈME AU PARMESAN DE « VACHE ROUGE ». J'EUS PAR LA SUITE L'IDÉE DE TRANSPOSER CETTE ASSOCIATION DE GOÛTS À UN MACARON : ET D'INCLURE UN ÉCLAT DU DÉLICAT PARMESAN « VACHE ROUGE » À UNE GANACHE FRAMBOISE AU POIVRON ROUGE.

SLOW-FOOD EST UNE ASSOCIATION FONDÉE ET PRÉSIDIÉE PAR CARLO PETRINI. ELLE PROMET LES EFFETS BÉNÉFIQUES DE LA CONSOMMATION DÉLIBÉRÉE D'UNE ALIMENTATION LOCALE ET AIME POUR LES ADULTES ET LES ENFANTS, DES PROGRAMMES D'ÉDUCATION DU GOÛT. PAR AILLEURS, ELLE TRAVAILLE POUR LA SAUVEGARDE ET LA PROMOTION D'UNE CONSCIENCE PUBLIQUE DES TRADITIONS CULINAIRES FACE À L'EXPANSION FAST-FOOD.

+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE FRAMBOISE AU POIVRON ROUGE

320 g de framboises
fraîches
1/2 poivron rouge
300 g de couverture
ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc
50 g de poudre
d'amande

LA GARNITURE

Une quarantaine de
framboises fraîches
Environ 80 g de
parmesan de Vache
rouge (ou de parmesan
Reggiano de qualité)

LA FINITION

Poudre d'amandes

Un macaron qui se déguste
dans les 48 h après le temps
de repos de 24 h au réfrigé-
rateur.

Le parmesan de vache
rouge est un produit d'ex-
ception fabriqué avec le lait
d'une race de vache parti-
culière, c'est un « Reggiano »
vieilli de 24 à 36 mois.
L'Épicerie Du Rosa, rue de
Seine à Paris est le distribu-
teur exclusif et notre four-
nisseur pour ce fromage, au
gout « fruité » unique.

Vous pouvez le remplacer
par du parmesan Reggiano
de grande qualité.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les
plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois
la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de
travail.

Préparez la ganache framboise au poivron rouge. Retirez les pé-
les membranes blanches du demi poivron. Plongez-le 3 fois de suite
de l'eau bouillante puis rincez-le dans de l'eau glacée. Séchez le poiv-
Retirez la peau. Mixez le poivron puis tamisez-le en purée. Pesez 300 g
purée de poivron.

Mixez les framboises au mixeur plongeant, tamisez-les pour retirer
les pépins. Pesez 240 g de purée de framboises et mélangez-la avec la
purée de poivron.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.
Faites chauffer le mélange de purée à 40 °C (pas plus) puis versez-le

3 fois sur le chocolat. Incorporez la poudre d'amande.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la
ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur
jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Coupez le parmesan en
petits cubes de 5 mm de côté.

Versez la ganache dans une poche à douille à bou-
lisse n° 11. Garnissez-en la moitié des coques. Enfon-
légèrement au centre une demie framboise et un cube
parmesan. Garnissez de nouveau d'une pointe de
ganache. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les
du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.
Dégustez-les le jour même.

MACARON PLAISIR SUCRÉ

Chocolat au lait, noisette

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISSON :

environ 40 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFÉRIÉRATION :

2 h + 24 h

CONGÉLATION :

2 h

LA PÂTE

300 g de poudre

d'amandes

300 g de sucre glace

50 g de cacao pâte

(ou de chocolat noir à
100 % de cacao)

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

10 g d'extrait de café

20 g de colorant jaune
citron

+

300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

LES CARRÉS DE

PRALINÉ

ET NOISSETTE

NOISSETTE

20 g de noisettes

entières avec la peau

20 g de beurre de la

Viette

Commencez par préparer les carrés de praliné. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Parsemez les noisettes sur la plaque du four. Glissez-la dans le four. Faites griller les noisettes environ 15 min. Mettez les noisettes chaudes dans un tamis à grosse maille (ou une passoire). Roulez les noisettes afin d'éliminer les peaux. Mettez les noisettes dans une poche plastique. Avec le rouleau à pâtisserie, écrasez-les en morceaux de taille moyenne.

Mettez le chocolat haché à fondre au bain-marie. Incorporez-y le praliné noisette haché, la pâte de praliné et le beurre en morceaux. Mélangez de façon homogène puis ajoutez les morceaux de noisettes et les biscuits Gavottes émiettées.

Versez dans un plat à gratin tapissé d'un film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus. Gardez 1 h au réfrigérateur avant de mettre le plat 2 h au congélateur. Démoulez et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez l'extrait de café et le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les

espacant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Écrasez quelques gavottes entre les doigts. Parsemez les coques de miettes de gavotte. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Dans cette recette, la quantité du chocolat au lait est primordiale, trop faible ou cacao le macaron sera trop sucré.

45 g de couverture
Jivara (Valrhona)
ou de chocolat au lait à
40 % de cacao
65 g de praliné noisette
(ou de Nutella)
100 g de pâte de
noisettes du Piémont
85 g de biscuit
Gavottes

LA GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

270 g de couverture
Jivara (Valrhona) ou de
chocolat au lait à 40 %
de cacao
300 g de crème fraîche
liquide

LA FINITION

Biscuits Gavottes

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au chocolat au lait. Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre un carré de praliné noisette congelé. Garnissez de nouveau d'une pointe de ganache. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

QUAND J'AI DÉCOUVERT LE CHOCOLAT AU LAIT JIVARA DE VALRHONA EN 1992, J'AI VOULU M'APPROPRIER CETTE ASSOCIATION DE SAVEURS D'UN CLASSIQUE ABSOLU : CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTES. POUR MÉMOIRE, NOUS ÉTIONS DANS UNE ÈRE D'APOTHÉOSE DU CHOCOLAT NOIR ULTRA AMER. LE CHOCOLAT AU LAIT NE TROUVAIT GRÂCE NI AUX YEUX NI DES PROFESSIONNELS, NI DES GOURMANDS ; ET QUI L'APPRÉCIAIT N'OSAIT L'AVOUEUR OU DEVAIT LE DÉVOILER EN CACHETTE. J'AVAIS AUSSI DÉCOUVERT LES ROCHERS PYRÉNÉENS, QUI PROVOQUENT EN BOUCHE UNE SENSATION DE FROIDEUR IMMÉDIATE. C'EST À CETTE ÉPOQUE QUE J'AI RENCONTRÉ YANN PENNORS ET CHARLES ZNATY (AVEC QUI J'AI FONDÉ, QUELQUES ANNÉES PLUS TARD, LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS), POUR DESIGNER UN GÂTEAU À FORME INHABITUELLE QU'AUCUN PÂTISSIER N'AURAIT IMAGINÉ. EN 1993, J'AI INTERPRÉTÉ À MA FAÇON CETTE ASSOCIATION EN RETROUVANT LA SENSATION DES ROCHERS ET, POUR PLUS DE PLAISIR, EN APPRÉCIANT UN MÉLANGE DE TEXTURES PAR L'ONCTUOSITÉ DU CHOCOLAT AU LAIT ET LE CROUSTILLANT DU PRALINÉ FEUILLETÉ NOISETTE. C'EST LE GÂTEAU LE PLUS COMPLEXE QUE J'AI RÉALISÉ DU POINT DE VUE DES TEXTURES ET DES SENSATIONS.



LES SUR MESURE

« C'EST POUR ET AVEC CERTAINS CLIENTS QUE J'AI CRÉÉ DES MACARONS "HAUTE COUTURE". »

MACARON AU JASMIN

Pour la Maison Jean Patou

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

POUR LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
15 g de poudre d'oxyde
de titane diluée dans
10 g d'eau minérale
tiède
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AU THÉ JASMIN

360 g de crème fraîche
liquide
320 g de couverture
ivoire (Valhrona) ou de
chocolat blanc
25 g de thé au jasmin

LA FINITION

Sucre cristallisé blanc
ou
pétales de jasmin
séchés
ou
scintillant argent
(voir adresse PCB
Ref/DC 054)

Nous utilisons un thé de
Chine, Perle de jade, au jas-
min. Sur les recommanda-
tions de mon ami Jean-
Michel Duriez, j'ajoute
quelques gouttes d'essence
de jasmin Sambao, qu'il a
choisi pour moi, pour ren-
forcer le goût du jasmin.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Diluez dans un bol l'eau tiède avec la poudre de titane et mélangez dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des petits ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les coques de légères pincées de sucre cristallisé, de quelques pétales séchés de jasmin ou de scintillant argent. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au thé. Faites chauffer la crème à 85 °C. Hors du feu, ajoutez le thé jasmin. Couvrez. Laissez infuser 3 min pas plus. Filtrez la crème.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie.

Versez la crème en 3 fois sur le chocolat fondu.

Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



À L'OCCASION DU LANCEMENT DU PARFUM DE LA MAISON JEAN PATOU « SIRA DES INDES » E
2005, J'AI CRÉÉ CE MACARON AVEC LA COMPLICITÉ DE MON AMI ET « NEZ MAISON », JEA
MICHEL DURIEZ. J'AI DÉCOUVERT TOUTES LES FACETTES D'UN GOÛT QUE JE N'AVAIS ALORS PA
APPRIVOISÉ ET TANT APPRÉCIÉ LES FRAGRANCES PURES ET DÉLICATES DES FLEURS DE JASMI
QUE J'AI DÉCIDÉ DE LE METTRE EN VENTE DANS LES BOUTIQUES PIERRE HERMÉ PARIS



MACARON AVOCAT-CITRON

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
la veille 15 min ; le jour
même, environ 1 h

CUISON :
environ 1 h 50

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFÉRIERATION :
2 h + 24 h

LES CUBES DE CITRON CONFITS

8 citrons non traités
1 l d'eau
500 g de sucre en
poudre
1 étoile de badiane
10 grains de poivre noir
Sarawak
1 gousse de vanille
4 cuillères à soupe de
jus de citron

LA PÂTE DES COQUES JAUNES

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
5 gouttes de colorant
alimentaire jaune d'œuf
5 g de colorant
alimentaire jaune
citron
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Gardez le restant des
citrons confits dans une
boîte hermétique au réfri-
gérateur. Ils se conservent
plus de 2 semaines.

La veille, lavez et séchez les citrons. Coupez-en les 2 extrémités. À l'aide d'un couteau, détachez de larges copeaux de haut en bas du fruit tout en retirant en même temps l'écorce et un bon centimètre de pulpe.

Plongez les copeaux de citrons obtenus dans une casserole d'eau bouillante. Dès que l'eau est à nouveau à ébullition, laissez-les cuire 2 min puis égouttez-les. Rafraîchissez-les sous l'eau froide. Recommencez cette même opération 2 fois de suite. Égouttez les copeaux de citrons.

Concassez les grains de poivre. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre, le jus de citron, la badiane et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez sur feu doux à ébullition. Ajoutez les copeaux de fruits. Couvrez la casserole au 3/4. Laissez mijoter à très petits frémissements pendant 1 h 30. Retirez du feu et laissez refroidir. Couvrez d'un film alimentaire et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez pendant 1 h les copeaux de citrons confits dans un tamis posé sur une jatte. Détaillez-les en cubes de 3 mm.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

LA PÂTE DES COQUES VERTES

150 g de poudre
d'amandes
150 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
1 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron
2 g environ de colorant
alimentaire vert
pistache
+
150 g de sucre en
poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AVOCAT-CITRON

2 avocats bien mûrs
(pour 300 g de purée
d'avocat)
50 g de jus de citron
100 g de crème fraîche
liquide
le zeste d'un
demi-citron
500 g de couverture
ivoire (Valhrona)
ou de chocolat blanc

À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache avocat citron. Coupez les avocats en 2. Retirez le noyau. Raclez la pulpe avec une cuillère. Mixez. Pesez-en 300 g. Ajoutez aussitôt le jus de citron. Mettez la purée à chauffer à 40/50 °C dans une petite casserole sur feu très doux en la mélangeant sans discontinuer.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition. Ajoutez le zeste du demi citron. Versez-la sur le chocolat haché puis incorporez peu à peu la purée d'avocat-citron. Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre 3 cubes de citron confit. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON CAROTTE-ORANGE

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h 15

CUISSON :
environ 40 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

7 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron

1 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmine

1 g de colorant
alimentaire rouge fraise

LA GARNITURE

200 g de carottes
350 g d'eau minérale
120 g de jus de citron
25 g de jus d'orange
50 g de sucre en
poudre
1/2 bâton de cannelle
le zeste d'1/4 d'orange

La veille préparez la garniture. Pelez les carottes puis détaillez-les en cubes d'environ 5 mm de côté. Portez l'eau à ébullition avec les jus de citron et d'orange, le sucre, la cannelle, le zeste d'orange. Ajoutez les carottes. Laissez cuire jusqu'à ce que les carottes soient fondantes. Retirez du feu et laissez macérer pour une nuit.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Égouttez les cubes de carottes, faites-les sécher sur du papier absorbant. Laissez-les égoutter avant de les mettre au réfrigérateur sur du papier absorbant.

Préparez la ganache carotte orange. Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Faites chauffer à 45/50 °C le jus de citron avec les jus d'orange et de carottes, le zeste finement prélevé sur l'orange. Versez en 3 fois sur le chocolat fondu. Transvasez-la dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Il est primordial que les cubes de carottes soient fondants à cœur sinon ils vont donner une sensation de légumes. Goûtez-les avant d'arrêter leur cuisson.

Selon la saison, le temps de cuisson des carottes est différent. Les primeurs du printemps cuisent beaucoup plus rapidement que les carottes d'hiver.

NOUVEAU
MAROC

250 g de farine
100 g de sucre semoule
100 g de beurre
100 g de lait
100 g de jus d'orange
100 g de jus de citron
100 g de jus de carottes
100 g de jus de courgettes
100 g de jus de tomates
100 g de jus de courgettes

Venez la gaufre dans une poche à douille fine n° 11. Garnissez
généreusement de gaufre la moitié des coques. Enduisez légèrement
au centre 4 cubes de carottes. Recouvrez-les avec les autres coques.
Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du
réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

UNE CRÉATION EN MESURE POUR UNE MARQUE DE LÉGUMES SURGELÉS À L'OCCASION DE
L'ANCIENNE D'UN NOUVEAU PRODUIT MA SOURCE D'INSPIRATION LA RECETTE DE LA SALADE
DE CAROTTES À L'ORANGE QUI FIGURE PARMI LES TREIZE ENTRÉES MAROCAINES. J'AI AINSI
TRAVAILLÉ SUR CETTE ASSOCIATION DE SAVEURS POUR UN DESSERT DE RESTAURANT EN UNE
LA SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE ET CANNELLE, GLACE À LA CARDAMOME - ET AINSI
POUR L'ÉMISSION MÉTHÉE, UNE PÂTISSÈRE DANS UN VERRE.



MACARON AU KETCHUP

Pour Colette

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)
30 g environ de
colorant alimentaire
rouge fraise
+
300 g de sucre en
poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GARNITURE

KETCHUP

700 g de ketchup Heinz
12 g de feuilles de
gélatine (chacune
de 2 g)
80 g de cornichons
8 à 10 gouttes de
Tabasco

LA FINITION

Sablon de tomate (en
magasins spécialisés
dans les produits issus
de l'olivier) ou de
tomates séchées
mixées en poudre

D'une marque à une autre
le goût du ketchup peut
énormément varier, j'avoue
avoir une nette préférence
pour le celui du ketchup
Heinz.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez-les d'un voile de poudre sablon de tomate. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la garniture ketchup. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Égouttez et rincez les cornichons. Séchez-les sur du papier absorbant. Coupez-les en minuscules cubes de 1 mm.

Égouttez la gélatine, mettez-la à fondre dans une casserole au bain-marie ou au four micro-onde. Incorporez environs un quart du ketchup. Mélangez puis ajoutez le restant de ketchup et les cubes de cornichons. Assaisonnez de Tabasco. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la garniture un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur 2 h.

Versez la garniture ketchup dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez-en généreusement la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



UN MACARON SUR MESURE À LA DÉMANDE DE SARAH POUR FÊTER LE 5^e ANNIVERSAIRE
L'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE COLETTE, RUE SAINT HONORÉ, À PARIS. TRAVAILLER UN PRODUIT
DE TRÈS GRANDE CONSOMMATION COMME LE KETCHUP AU GOÛT À LA FOIS SUCRÉ, ACIDE
LÉGÈREMENT SALÉ, ÉTAIT UN DÉFI. L'AJOUT DES MORCEAUX DE CORNICHONS CRÉE UN ÉQUILIBRE
SUCRÉ ACIDE.



MACARON PARIS-MATCH

Pour environ 72
macarons (soit environ
44 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISON :

environ 35 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

REFRIGÉRATION :

2 h - 24 h

LES COQUES

BLANCHES, POINT

ROUGE

150 g de poudre

d'amandes

150 g de sucre glace

55 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

7,5 g de poudre d'oxyde

de titane + 5 g d'eau

minérale tiède

+ 150 g de sucre en

poudre

35 g d'eau minérale

55 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

LES COQUES

ROUGES, POINT

BLANC

150 g de poudre

d'amandes

150 g de sucre glace

55 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

Préparez la pâte des coques blanches. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Diluez la poudre d'oxyde de titane dans l'eau minérale tiède puis mélangez-la dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la deuxième pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez la pâte des coques rouges. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez puis laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

UN MACARON SUR MESURE AU MAGAZINE PARIS-MATCH. POUR LA PETITE HISTOIRE, SA RÉDACTRICE EN CHEF, ANNE MARIE CORRE, ME CONTACTA FIN 2007 POUR UNE CRÉATION QUI SYMBOLISERAIT LE JOURNAL. NOUS AVONS EU LA MÊME IDÉE AU MÊME MOMENT. IL DEVAIT Y AVOIR DU PIMENT D'ESPELETTE DANS LA RECETTE. J'AI COMBINÉ L'ÂPRETÉ ET LE PARFUM DU POIVRON ROUGE À L'ACIDITÉ PULPEUSE DE LA FRAMBOISE ET À L'AMERTUME DU CHOCOLAT NOIR.

10 g de colorant alimentaire rouge fraise
3 g de colorant alimentaire rouge carmin

+
150 g de sucre en poudre
38 g d'eau minérale
55 g de blancs d'œufs « liquéfiés » (voir les secrets)

LA GANACHE AU CHOCOLAT À LA FRAMBOISE ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Un demi poivron rouge
330 g de framboises fraîches (ou surgelées)
250 g de couverture Manjari (Valrhona, 64 % de cacao)
50 g de beurre de la Viette
30 g de beurre de la Viette demi-sel
3 g de poudre de piment d'Espelette

Le Piment d'Espelette tire son nom d'un village basque. C'est une plante originaire d'Amérique du Sud, introduite au Pays basque au XVI^e ou XVII^e siècle. D'abord utilisé en médecine puis très vite comme condiment et conservateur des viandes et du jambon. En 1650 on commence à planter des piments à Espelette. Des graines sont sélectionnées et la variété Gorria naït. Aujourd'hui ils sont connus sous l'appellation « piment d'Espelette » Appellation d'origine contrôlée.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine.

Au centre des coques blanches, façonnez avec une douille lisse n° 6 un petit point rouge et au centre des coques rouges un petit point blanc. Tapez de nouveau les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préparez la ganache au chocolat à la framboise et au piment d'Espelette. Retirez les pépins et les membranes blanches du demi poivron. Plongez-le 3 fois de suite dans de l'eau bouillante puis rincez-le dans de l'eau glacée. Séchez le poivron. Retirez la peau. Mixez le poivron puis tamisez-le en purée. Pesez 35 g de purée de poivron.

Mixez les framboises au mixeur plongeant. Tamisez la purée. Mélangez 265 g de purée de framboise tamisée au 35 g de purée de poivron avec le piment d'Espelette.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Faites chauffer le mélange de purée à 40 °C (pas plus) puis versez-le en 3 fois sur le chocolat. Lorsque le mélange est à 60 °C incorporez-y peu à peu le beurre doux et demi-sel. Fouettez jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MANDARINE ET BAIES ROSES

dur environ 72 macarons (soit environ 144 coques)

PRÉPARATION : la veille, 40 min ; le jour même, environ 1 h

CUISSEON : la veille, environ 10 min, le lendemain, 12 min

TEMPS DE REPOS : 30 min

REFRIGÉRATION : 24 h + 24 h

LA COMPOTE DE MANDARINE

147 mandarines (pour 270 g de jus)
85 g de marmelade d'orange (en pot)
1 g de sucre en morceaux
2 feuilles de gélatine (chacune de 4 g)

LA CRÈME MANDARINE

147 mandarines
145 g de sucre en poudre

2 mandarines
le quart du zeste d'une orange

5 g de maïzena
20 g de jus de citron jaune

le zeste des trois mandarines

3 mandarines (pour 85 g de jus)

215 g de beurre de la Violette à température ambiante

5 g de baies roses

120 g de beurre de la Violette à température ambiante

Achetez de la marmelade d'oranges avec de fines écorces d'orange lachées, celle de mon amie Christine Ferber, pâtissière en Alsace à Niedermorschwihr est à se damner.

Les baies roses sont les fruits d'un arbre d'Amérique du Sud. Ce n'est pas du poivre ! Ce grand arbre à port retombant fait partie de la famille des anacardiacees (famille de la mangue et du sésame). Son aspect est celui du pommier avec ses longues grappes de fruits. Ils sont cueillis à maturité puis séchés. Les baies roses sont très parfumées, légèrement sucrées et très peu piquantes. Les baies roses étaient autrefois appelées « Poivre rose », jusqu'au moment où la Répression des Fraudes démontra que son origine était différente du Poivre. Originaire d'Amérique du Sud, il est aujourd'hui beaucoup cultivé à La Réunion d'où son surnom d'« Or rose de la Réunion ».

La veille, préparez la compote de mandarines. Mettez la gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Rincez et séchez les mandarines.

Prélevez les zestes à l'aide d'une râpe Microplane. Pressez le jus des mandarines. Pesez-en 270 g. Faites-le chauffer à 50 °C environ avec la marmelade d'oranges.

Retirez du feu. Incorporez la gélatine égouttée. Mélangez les zestes. Mixez puis versez dans un plat à gratin recouvert de film transparent sur une hauteur de 4 mm. Lissez le dessus. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la compote et découpez des carrés de 1,5 cm de côté. Remettez-les au congélateur.

Toujours la veille, préparez la crème mandarine aux baies roses. Rincez et séchez les 3 mandarines. Prélevez-en les zestes et pressez le jus pour en obtenir 85 g. Prélevez le zeste du quart de l'orange. Mélangez les zestes au sucre en les frottant ensemble pour que celui-ci s'en imprègne.

Mélangez dans une jatte au bain-marie les œufs avec le sucre, les zestes de mandarine et d'orange, la maïzena, les jus de citron et de mandarine. Laissez cuire jusqu'à 83/84 °C. Lorsque la préparation est à 60 °C, incorporez le beurre et les baies roses en fouettant l'ensemble puis mixez au mixeur plongeant pendant 10 min. Les baies se trouvent broyées et parfument agréablement la crème sans en saturer le goût.

Versez la crème dans un plat à gratin. Collez au contact de la crème un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs frais. Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

7 g environ de colorant
alimentaire jaune
citron

1 g environ de colorant
alimentaire rouge
carmin

1 g environ de colorant
alimentaire rouge fraise
+

300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs
« liquéfiés » (voir les
secrets)

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ».

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la crème mousseline mandarine aux baies roses. Fouettez 5 min le beurre dans le robot muni de la feuille. Remplacez la feuille par le fouet. Incorporez-y en 3 fois la crème mandarine préparée la veille. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit homogène. Versez aussitôt la crème dans une poche à douille lisse n° 11.

Garnissez d'une pointe de crème la moitié des coques. Posez et appuyez légèrement au centre le carré de compote mandarine. Garnissez généreusement de crème. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

UNE CRÉATION SUR MESURE POUR LE LANCEMENT D'UN NOUVEAU PRODUIT DE L'OCCITANE
OLIVIER BAUSSAN, LE FONDATEUR DE LA MARQUE, SOUHAITAIT QUE J'INTERPRÈTE DANS UN
MACARON CERTAINS DE SES COMPOSANTS À FRAGRANCE DE MANDARINE ET DE LA BAIE
ROSE. POUR L'OCCASION, J'AI REDÉCOUVERT SON PARFUM QUE JE N'APPRÉCIAIS GUÈRE
EN CUISINE : ON LA GOÛTE EN BAIE ENTIÈRE, SUR TANT DE PLATS DE MAUVAISE FACTURE, QUE
L'ON N'EN CONNAÎT PAS LE PARFUM SI DÉLICAT ET SUBTIL QUE VOUS RETROUVEREZ DANS CE
MACARON ASSOCIÉ AU PARFUM MANDARINE.





UN MACARON SUR MESURE POUR UN CLIENT PARTICULIER QUI SOUHAITAIT SE RAPPELER LES
DOUCES FLAVEURS ET SAVEURS DE SON PAYS D'ORIGINE.

MACARON À LA FLEUR D'ORANGER, GINGEMBRE ET ROSE

Pour environ 72 macarons (soit environ 144 coques)

PRÉPARATION :
environ 1 h

CUISON :
environ 25 min

TEMPS DE REPOS :
30 min

RÉFRIGÉRATION :
2 h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre d'amandes
300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs « liquéfiés » (voir les secrets)
1 g environ de colorant alimentaire jaune citron
1 g environ de colorant alimentaire rouge carmin
1 g environ de colorant alimentaire rouge fraise
+
300 g de sucre en poudre
75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs « liquéfiés » (voir les secrets)

LA GANACHE ROSE À LA FLEUR D'ORANGER

265 g de crème fraîche liquide
335 g de couverture noire (Valrhona) ou de chocolat blanc
20 g d'eau de fleur d'oranger
2 g d'essence alcoolique de rose
20 g de sirop de rose
15 g d'écorces d'orange confites
15 g de gingembre confit au sucre

Selon la puissance aromatique de l'essence de rose, du sirop de rose et de l'eau de fleur d'oranger, adaptez le nombre de gouttes selon votre goût.

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez-les sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge cuisine. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache rose à la fleur d'oranger. Rincez sous l'eau tiède les morceaux de gingembre et d'orange confits. Séchez-les. Hachez-les finement.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu. Incorporez la fleur d'oranger, l'essence et le sirop de rose. Mélangez puis ajoutez le hachis de gingembre et d'orange. Mélangez l'ensemble. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11.

Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez les macarons du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

MACARON MAISON DES TROIS THÉS

Ganache au thé Gan Xiang

Pour environ 72
macarons (soit environ
144 coques)

PRÉPARATION :

environ 1 h

CUISSON :

environ 25 min

TEMPS DE REPOS :

30 min

RÉFRIGÉRATION :

2h + 24 h

LA PÂTE

300 g de poudre
d'amandes

300 g de sucre glace

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

2 gousses de vanille du
Mexique

1 cuil. à café bombée
de feuilles de thé Gan
Xiang

+
300 g de sucre en
poudre

75 g d'eau minérale

110 g de blancs d'œufs

« liquéfiés » (voir les
secrets)

LA GANACHE AU THÉ GAN XIANG

330 g de crème fraîche
liquide

30 g de thé Gan Xiang

330 g de couverture

ivoire (Valrhona) ou de
chocolat blanc

LA FINITION

Feuilles de thé Gan
Xiang

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amande. Hachez grossièrement les feuilles de thé. Fendez en 2 les gousses de vanille. Avec la lame d'un couteau grattez les grains et ajoutez-les dans le mélange sucre glace et poudre d'amandes avec le thé haché. Versez la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés » sur la préparation sucre glace-amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace-amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse n° 11.

Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Parsemez les coques de 3 à 4 morceaux de feuilles de feuilles de thé. Laissez croûter les coques pendant au moins 30 min.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache au thé. Mettez le thé dans une passoire, versez 150 g d'eau bouillante sur le thé. Égouttez aussitôt en pressant sur les feuilles afin d'éliminer l'eau. Portez la crème à ébullition. Retirez du feu. Ajoutez les feuilles de thé. Couvrez. Laissez infuser 5 min puis filtrez la crème.

Mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Versez dessus en 3 fois la crème chaude. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille à bout lisse n° 11. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez-les du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.



UN MACARON SUR MESURE CRÉÉ POUR MADAME TSENG, PROPRIÉTAIRE DE LA MAISON DES TROIS THÉS, RUE SAINT MÉDARD À PARIS. D'UNE VISITE DANS SA BOUTIQUE, VOUS SORTIREZ ENVOÛTÉ. TOUT Y FOISONNE DE GOÛTS, DE SENSATIONS ET DE SAVEURS. ON S'Y TROUVE HORS DU TEMPS. UNE RENCONTRE AVEC MADAME TSENG VOUS MARQUE POUR LE RESTANT DE VOTRE VIE TANT SON ÉRUDITION ET SA CONNAISSANCE DES THÉS SONT IMPRESSIONNANTES. SON CHOIX S'EST PORTÉ SUR LE THÉ GAN XIANG, J'AI SEULEMENT, MODESTEMENT, ESSAYÉ DE LE METTRE EN VALEUR.

PIERRE HERMÉ MACARON

...Ou tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le macaron...
selon Pierre Hermé.

Pour la première fois, toutes les recettes du célèbre pâtissier français réunies dans un ouvrage présentant, et c'est là sa grande originalité, un véritable regard d'auteur sur un thème de pâtisserie à qui la mode actuelle doit beaucoup. MACARON révèle ainsi les macarons autour des saveurs classiques, *café, chocolat, framboise...* des saveurs fétiches, *Ispahan* - biscuit macaron crème au litchi à la rose, compote de framboise - *Satine* - biscuit macaron, crème mousseline au cream cheese, compote d'oranges et fruits de la passion - *Carrément Chocolat* - biscuit macaron, ganache au chocolat ultra amer et éclats de fèves de cacao, gelée de chocolat amer - ses créations audacieuses sur mesure, *Ketchup, Mandarine et Baies roses, Thé jasmin* pour la maison

Jean Patou et les macarons d'exception, *Truffe blanche, Truffe noire, Vinaigre balsamique...*

MACARON RETRACE EN FILIGRANE, AU FIL DES RECETTES, LES TRENTE ANNÉES DE TRAVAIL, D'INSPIRATION ET DE PHILOSOPHIE DE PIERRE HERMÉ AUTOUR DU MACARON, SES CRÉATIONS AYANT FAIT ÉVOLUER LA CONCEPTION ORIGINALE POUR AMENER À UNE VÉRITABLE « MACARON MANIA ».

À la fois technique et esthétique, l'ouvrage détaille chaque recette avec précision et pédagogie et décrit les gestes des étapes essentielles de leur réalisation photographiés pas à pas. Il reprend les méthodes de fabrication des ateliers de production de macarons de Pierre Hermé et les techniques enseignées au sein de l'Atelier Pierre Hermé de formation à la haute-pâtisserie à l'École Ferrandi.



ISBN 978-2-35326-035-5

30,50 €