

Pour 1 macaron :



Macarons framboises



@cook_and_records

Ingrédients

Pour les coques

- 120 g de sucre glace
- 120g de poudre d'amande
- 100g de blanc d'œuf (≈ 3 oeufs)
- 100g de sucre blanc
- Colorant en gel ou poudre rose

Pour le fourrage framboise

- 3 feuilles de gélatine + eau
- 300g de framboises
- 150g de sucre

Préparation

Coques

- ① Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande et le tamiser.
- ② Montez les blancs d'œufs en neige
- ③ Ajoutez progressivement le sucre blanc en plusieurs fois puis le colorant. Cessez de fouetter quand vous aurez une belle meringue française (forme un bec)
- ④ Intégrer la poudre d'amande et le sucre glace (vous pouvez encore tamiser pour l'ajouter) mélangez et macaronnez
- ⑤ Mettez du papier cuisson sur une plaque de cuisson. Pour former des cœurs vous pouvez éventuellement mettre une feuille de patron en dessous de votre papier cuisson (A enlever avant cuisson). A l'aide d'une poche à douille (douille lisse de 10 à 14 mm) formez vos coques en forme de cœur.
- ⑥ Tapotez la plaque pour faire sortir les bulles d'air et lisser les coques.
- ⑦ Laissez croûter : Laissez à l'air libre environ 30 min afin qu'une croûte se forme avant d'enfournez 20 min à 140°C

Fourrage framboises

- ① Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
- ② Faites fondre 300g de framboises dans une casserole puis ajouter le sucre
- ③ Laissez réduire sur le feu pendant 20 min environ en mélangeant régulièrement puis ajouter les 3 feuilles de gélatine essorées.
- ④ Réservez au frais pendant 1h (vous devez obtenir une texture de confiture)

Montage des macarons

- ① Dès que les coques sont bien refroidi, assembler les coques de même taille.
- ② Pochez le fourrage à la framboise puis les disposer au centre des coques du dessous et recouvrir avec une coque.

Informations utiles

Pour plus de gourmandises ou une occasion spéciale (ex : st Valentin) vous pouvez réaliser des coques plus grandes de la forme que vous voulez , de les garnir de ganache framboises, de framboises fraîches et de crème mousseline.