



That's Amore!



MACARONS A LA NOCCIOLATA



Ingrédients pour environ 50/60 macarons : 2 fois 50gr de blancs d'œufs vieillis et à température ambiante, 70gr de poudre d'amandes, 80gr de poudre de noisettes, 150gr de sucre glace, 15gr de sucre semoule, 1 c. à café rase de cacao amer, pralin, Nocciolata Rigoni di Asiago. Pour le sirop : 150gr de sucre semoule, 50gr d'eau.

Mixez au robot à lame les poudres d'amandes et noisettes avec le sucre glace, puis tamisez-les. Montez en neige 50gr de blancs en ajoutant le sucre dès qu'ils commencent à mousser. En même temps, réalisez le sirop en cuisant le sucre et l'eau à 110°. Versez doucement ce sirop sur les blancs en maintenant le robot à vitesse moyenne. Laissez tourner jusqu'au refroidissement, la meringue doit former le bec d'oiseau avec le fouet. Ajoutez ensuite les 50gr de blancs d'œufs crus. Mélangez quelques secondes. Remplacez le fouet par la feuille et ajoutez les poudres. Macaronnez à la vitesse minimum pendant environ 1 minute, afin d'obtenir le ruban et un appareil bien brillant. Remplissez une poche munie d'une douille de 8/10mm et dressez vos coques en quinconce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez la moitié des coques avec du pralin et laissez croûter environ une heure, puis enfournez dans un four à chaleur tournante préchauffé à 150/155°, pendant environ 13/14 minutes. Les macarons doivent se détacher de la feuille et ne pas être mous. Garnissez les coques quand elles sont refroidies avec de la Nocciolata Rigoni di Asiago. Laissez reposer les macarons au moins 24 heures au réfrigérateur. Servez-les à température ambiante.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.