



La Recette des Macarons

Les Secrets De Geoffrey

Matériel

- Fouet :
<https://amzn.to/4bxwDjW>
- Cul de poule :
<https://amzn.to/49wHVIT>
- Douille lisse :
<https://amzn.to/4aTvRgZ>
- Maryse :
<https://amzn.to/3YAlwOz>
- Poches à douilles :
<https://amzn.to/4qIkpzp>
- Tamis :
<https://amzn.to/49HJTRm>
- Corne à pâtisserie (optionnel) :
<https://amzn.to/4pliC6C>
- Plaque perforée (optionnel) :
<https://amzn.to/4eHf7vp>
- Tapis de cuisson (optionnel)
<https://amzn.to/4wrCL5n>

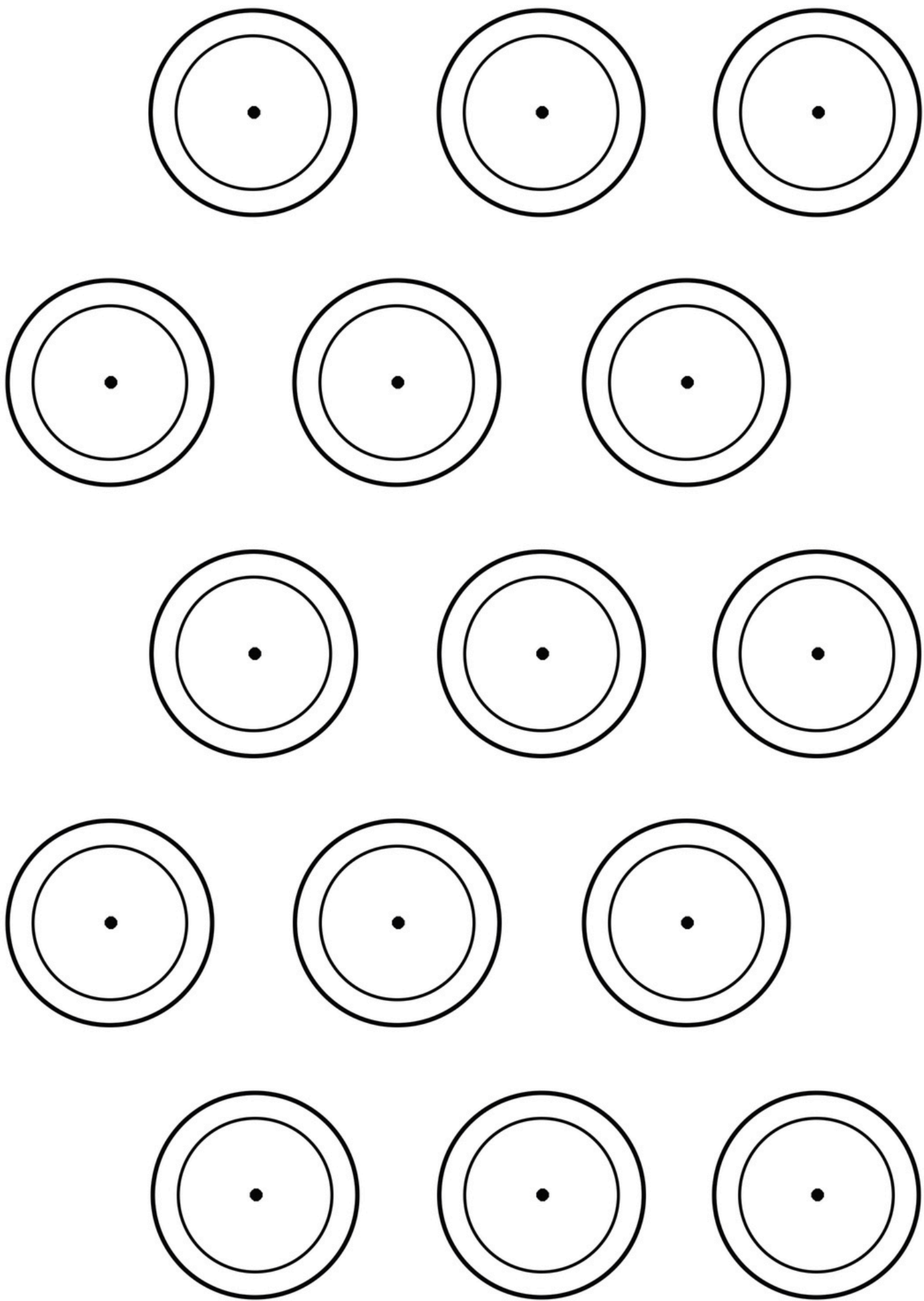


Meringue Française pour 20 Macarons

INGRÉDIENTS

- 100g de blancs d'oeuf
- 90g de sucre en poudre
- 130g de poudre d'amande
- 130g de sucre glace

Ø 3-4cm





Ganache à la vanille

INGRÉDIENTS

- 185g de chocolat blanc 34%
- 160g de crème liquide 30% min
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Récupère les graines de la gousse de vanille et fais les infuser avec la gousse dans la crème pendant 30 minutes après une petite ébullition
2. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
3. Retire la gousse de vanille et chauffe la crème liquide
4. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
5. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Ganache chocolat noir

INGRÉDIENTS

- 150g de chocolat noir 65%
- 185g de crème liquide 30% min
- 30g de miel
- 30g de beurre

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat noir au bain marie
2. Chauffe la crème liquide
3. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat noir en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Verse le beurre et le miel et mixe au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une ganache bien lisse et brillante
5. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Ganache Noisette

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat blanc 34%
- 200g de crème liquide 30% min
- 50g de praliné noisette

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Porte à ébullition la crème liquide
3. Verse la purée bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Ajoute le praliné et mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion
5. Laisse cristalliser 4h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Ganache Framboise

INGRÉDIENTS

- 240g de chocolat blanc 34%
- 150g de purée de framboise

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Porte à ébullition la purée de framboise
3. Verse la purée bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
5. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons