



LE CŒUR ARABESQUE



Le matériel : un gabarit coeur, cornets, 1 feuille rhodoïd, 3 poches à douille, 2 douilles lisses 14 ou 12 et 10, papier siliconé ou feuilles de fibre verre.

Le macaron : 160g de poudre d'amandes et 160g de sucre glace ou beaucoup mieux et plus rapide ce mélange tout prêt de qualité constante, 2 fois 55/57g de blancs d'œufs tempérés, 5g de sucre en poudre, 50g d'eau et 150g de sucre en poudre pour le sirop, colorant naturel rose.

Chauffer le four à 150° chaleur tournante avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille. Tamiser ou passer rapidement au mixer (surtout pas au blender) le sucre glace avec la poudre d'amandes légèrement torréfiée (si vous n'utilisez pas le mélange tout prêt) Monter progressivement en neige 55/57g de blancs à T° ambiante en les serrant avec les 5g de sucre. Cuire à 117°/118° les 150g de sucre et 50g d'eau sans remuer. Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne, après 20 secondes ajouter à la meringue chaude le colorant puis les 55/57g de blancs non montés, remplacer le fouet par la feuille et ajouter les poudres. Macaronner une bonne minute pour obtenir un mélange lisse qui forme le ruban. Terminer le macaronnage à la maryse. Dresser à la poche sur une plaque perforée [recouverte du papier cuisson et avec le gabarit en dessous] avec une douille de 10 mm. Cuire environ 15/20min à adapter en fonction du four. Sortir du four, puis déposer sur une grille et laisser refroidir.

La ganache inspiration amande : à la maison, à préparer idéalement la veille ou au minimum 3/4h avant : 108g de chocolat inspiration amande (si vous n'en avez pas vous pouvez faire une ganache montée ivoire vanille) 75g de crème fleurette 35%MG, 8g de glucose, 8g de trimoline ou de miel neutre, 200g de crème fleurette 35%MG froide.

Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inverti. Verser en plusieurs fois le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu et réaliser une émulsion. Ajouter la crème froide et mixer pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur. Au moment du dressage monter la ganache en une chantilly souple.

Le confit de framboises : 175g de purée de framboises, 50g de sucre, 4g de pectine NH. Dans une casserole chauffer la purée de framboises avec 40g de sucre, dans un petit bol mélanger les 10g de sucre restant avec la pectine. Quand la purée est aux alentours de 40° ajouter le mélange sucre

pectine et mélanger bien. Porter à ébullition pendant 2 à 3min sans cesser de remuer. Débarrasser, filmer au contact et réserver au réfrigérateur. Mettre en poche.

Le décor chocolat : 150g de chocolat inspiration fraise, 1.5g de beurre de cacao mycryo. Fondre le chocolat aux alentours de 45°, le laisser refroidir à 33° ajouter 1.5g de mycryo, mélanger. Quand le chocolat est à 29/30° le mettre en cornet. Mettre le gabarit coeur sous une feuille de rhodoïd et tracer les contours extérieur et intérieur du coeur puis réaliser de fines arabesques à l'intérieur de ce coeur.

Le dressage : Poser le coeur macaron sur un carton de présentation. Pocher 1 rangée de boules de ganache sur le contour extérieur du macaron puis une autre sur le contour intérieur. Lisser une fine couche de ganache au centre des rangées puis au centre du macaron. Mettre les framboises fraîches à l'envers au centre puis remplir chaque framboise avec le confit. Pocher également un peu de confit en chaque boule de ganache et terminer en déposant délicatement le décor arabesque sur le dessus.

La cuisine de Mercotte©2023

www.mercotte.fr