

Macarré Mandarine Chocolat

4 entremets de 4-5 personnes

Recette :

Recette de base / Macarron :

750g de tant pour tant
225g de sucre glace
300g de blancs d'œuf
75g de sucre semoule
40g de cacao en poudre (ex. Van Houten)
Quelques gouttes de colorant rouge

Broyer finement le tant pour tant, le sucre glace et le cacao.
Monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule.
Verser le broyage sur les blancs d'œufs montés.
Mélanger à la spatule et dresser à la douille N°6 sur feuille de papier cuisson des carrés 16x16.
Cuire sur plaque double pendant 15-20 minutes à 160°C.

Parfait chocolat / Pâte à bombe :

180g de jaunes
160g de sucre
40g d'eau

Cuire l'eau et le sucre à 121°C.
Verser sur les jaunes, mélanger au batteur et faire refroidir à 30°C
=> pâte à bombe

440g de crème fouettée
360g de chocolat 66%
40g d'arôme mandarine

Fouetter la crème et réserver à consistance mousseuse.
Faire fondre le chocolat au bain Marie à 35°C.
Préparer l'arôme.

Ajouter l'arôme mandarine dans la pâte à bombe.
Incorporer le chocolat à 35°C puis la crème fouettée en 2 fois, à la maryse.

Mandarines :

600g de mandarines net

Éplucher les mandarines 30 minutes avant de les poser sur l'entremet afin que la peau sèche légèrement.

Montage :

- Poser 1 fond de macaron (carré) à l'envers
- Masquer légèrement le fond avec le parfait chocolat (+/- 50g)
- Poser les quartiers de mandarine
- Pocher les spots autour
- Recouvrir d'une fine couche de parfait (+/- 50g)
- Déposer le 2ème fond

Décor :

Quartiers d'orange trempés dans du chocolat.

Servir avec une sauce anglaise pistache.

Crème anglaise pistache :

500g de lait
125g de sucre
125g de jaunes d'œuf
30g de pâte pistache

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre.
Mélanger l'autre moitié du sucre et les jaunes.
Faire un pré-mélange quand le lait bout et l'incorporer au mélange sucre, jaunes d'œufs.
Cuire à 82°C au thermomètre.
Refroidir.

Notes complémentaires d'atelier :

Terminologie et ingrédients :

Tant pour Tant = mélange 1/2 poudre d'amandes 1/2 Sucre Glace

Blancs d'œufs ==> utiliser des "vieux" blancs d'œufs, après 2/3 jours de frigo, ils montent beaucoup mieux.

Pâte à bombe = base de préparation pour des glaces (bombes glacées)

Crème fouettée = sans sucre

Crème Chantilly = fouettée avec sucre

Utiliser du sucre glace à 3% d'amidon !\

Préchauffer le four à 170°C (à chaleur tournante) (à chaleur traditionnelle => +20°C)

Pâte à macaron :

1) On broie le Tant pour Tant, le sucre glace et le cacao, et on passe au tamis

2) Pour monter les blancs => un peu de sucre semoule pour "graisser les blancs"

Petite vitesse et tout de suite 2 cuillerées de sucre

On augmente la vitesse quand on commence à voir les marques du fouet et on ajoute un peu de sucre

Puis on incorpore le reste du sucre progressivement.

A la fin, une dizaine de secondes à vitesse maxi pour resserrer les blancs.

Et à la fin, la cuillerée de colorant.

Pour des petits macarons ronds (petits fours) ==> triple plaque => pour que le macaron soit moelleux dessous et croustillant dessus.

A mi-cuisson (~10 minutes) => rotation de la plaque

La loi des 2 minutes :

2' après dressage avant de mettre au four

2' après sortie du four avant d'humecter (repos)

2' avant de les décoller

Parfait Chocolat :

[note 1 jaune ~ 18 à 20 g, 1 blanc ~30 à 40 g]

Cuire eau + sucre à 121°C (==> Sonde !)

Battre un tout petit peu les jaunes pour les casser

On verse le sucre cuit le long de la paroi du mixeur où se trouvent les jaunes

Pour la crème fouettée => réserver au frigo : AVANT et APRES le fouettage

Pour la pâte à bombe => pas au frais, conservée à température ambiante

Crème anglaise :

Pâte de pistache => ajouter dans le lait froid dès le début du chauffage pour délayer

Puis la moitié du sucre dans le lait en train de chauffer

L'autre moitié du sucre dans les jaunes => **sans les blanchir !**

Pré-mélange => un peu de lait bouillant dans les jaunes, puis on remet dans le reste du lait.

Pour arrêter la cuisson, on transvase dans un autre récipient.

Dressage :

Décor d'un gâteau => toujours en **Bas à Droite**

