

## Macarons et crèmes au beurre



Pour 70 coques environ

### **Ingédients :**

110g de poudre d'amandes blanche extra fine

225g de sucre glace

120g de blancs d'œufs (vieux d'au moins trois jours) les sortir du « frigo » la veille

50g de sucre semoule

### **Préparation :**

Préparez des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé

Préparer la poche à douille n° 8

Pesez séparément tous les ingrédients

Préchauffez le four à 150°

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine

Versez un tamis, tamisez le mélange

Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux

Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter

Continuez de battre les blancs jusqu'à obtenir une neige très ferme

Versez le mélange à base de poudre d'amandes eu une seule fois sur les blancs en neige

A l'aide d'une maryse, incorporez la poudre le mélange en soulevant délicatement l'appareil

Sur la fin mélangez un peu plus énergiquement

La pâte doit être lisse souple mais ni liquide ni trop ferme

Remplissez la poche à douille avec la pâte

Pochez régulièrement les coques sur les plaques

Lorsque la poche est presque vide aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille

Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus sous le doigt

Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson

Sortez les coques du four et laissez-les refroidir

Garnissez les coques avec une ganache ou crèmes au beurre de votre choix

Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder

Les macarons se congèlent très bien, il suffit de les sortir du congélateur 10 minutes avant de les déguster

### **Crèmes aux beurres aromatisés**

**Avec 250g de beurre on obtient environ 580g de crème au beurre**

Le dosage des parfums peuvent être + ou – augmentés ou diminués selon les goûts

#### **Citron vert**

Pour environ 150g de crème au beurre

20 gouttes de colorant vert

2 cl à 3 cl de lemon curd

2 cl de jus de citron vert

Les zestes de 2 citrons vert

#### **Framboise**

Pour environ 150g de crème au beurre

10 gouttes de colorant rouge

2 cl de crème de framboise

#### **Coco**

Pour environ 150g de crème au beurre

5 c à s de coco râpé

2 cl de Malibu ou 1 cl de rhum

#### **Café**

Pour environ 150g de crème au beurre

10 gouttes de colorant liquide brun

1 c à c d'extrait de café

1 cl de kahlua

#### **Café raisins à l'armagnac**

Pour environ 150g de crème au beurre au café

5 c à c de raisins à l'armagnac

#### **Crème au beurre au Bailey's**

150 g de crème au beurre

2 cl de Bailey's un soupçon de fleur de sel

#### **Crème au beurre au chocolat**

150g de crème au beurre

5 c à c de cacao Van Houten

**Crème au beurre à la vanille**

150g de crème au beurre

3 à 4 cl d'extrait de vanille

**Crème au beurre au limoncello**

150 g de crème au beurre

2 cl de Limoncello