



Macarons de Noël au Nutella® et ganache aux pommes

Biscuits | NOËL

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍪🍪🍪

Pour 15 portions

225 gr de Nutella

Ingrédients des macarons :

55 gr de blancs d'œufs (1)
50 ml d'eau
150 gr de sucre
150 gr d'amandes en poudre
150 gr de sucre glace
55 gr de blancs d'œufs (2)

Ingrédients de la ganache aux pommes :

50 gr de compote de pommes
55 gr de chocolat blanc
20 ml de crème épaisse

Christmas Macaron with Nutella® and apple ganache

Total preparation time: 45min + rest

PRÉPARATION DES MACARONS



1. Commencez à battre à petite vitesse les premiers blancs d'œufs pour former des pics.
2. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition jusqu'à 117°C et versez-le lentement sur les blancs d'œufs.
3. Battez-le jusqu'à ce que la meringue soit froide.
4. Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes tamisée et ajoutez les seconds blancs d'œufs en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte ferme.
5. Si vous le souhaitez à ce stade, vous pouvez ajouter le colorant, si vous n'en avez pas, laissez la pâte telle quelle.
6. Incorporez la meringue à la pâte d'amandes et mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la pâte soit brillante et crémeuse.
7. Sur une plaque à pâtisserie, à l'aide d'un tuyau à pâtisserie, doté d'une embouchure de n°8, réalisez des petits points de même taille.
8. Laissez sécher ce point jusqu'à ce qu'il colle à la pâte lorsque vous le touchez avec votre doigt.
9. Faites cuire les macaronis à ce stade pendant 10 à 15 minutes, à 160 °C.
10. Laisser refroidir et retirer du papier.

PRÉPARATION DE LA GANACHE AUX POMMES



1. Faites bouillir la crème et versez-la sur le chocolat blanc.
2. Mixez au mixeur pour émulsionner et ajoutez la compote de pommes.
3. Laisser refroidir complètement pendant 1 à 2 heures et placer dans une poche à douille.

PRÉSENTATION



1. Disposez un rond de Nutella autour d'une coque de macaron en laissant libre le centre où vous déposerez une ganache aux pommes.
2. Couvrir d'une autre coque de macaron et récolter le processus jusqu'à ce que tous les macarons soient finis;
3. Laisser refroidir avant consommation au réfrigérateur (max 1 heure).