



## Le Macaron Ferrero Rocher

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 1h15

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

*Pour la ganache montée au chocolat au lait*

- 100 g de chocolat praliné
- 70 g + 170 g de crème liquide entière (35% MG)

*Pour la coque des macarons*

- 64 g de blancs d'œufs (environ 2 blancs d'œufs) vieillis et à température ambiante (32 g à monter en neige et 32 g à incorporer ensuite)
- 10 g de sucre
- 1 pincée de sel

- 1 pointe de couteau de crème de tarte (facultatif mais ça aide à éviter les fendillements)
- Sirop : 100g de sucre + 30g d'eau
- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre glace
- 20 g de cacao en poudre non sucré

#### *Pour la décoration*

- Poudre alimentaire dorée
- 4 Ferrero Rocher

#### *Ustensiles*

- Poche à douille
- 1 douille lisse de 8 à 10 mm de diamètre
- 1 douille cannelée

### **Ganache montée au chocolat au lait**

1. Faites doucement fondre le chocolat au lait aux micro-ondes. Faites chauffer 70 g de crème liquide entière. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Incorporez ensuite le reste de crème froide.
2. Filmez et réservez minimum 3h au réfrigérateur.

### **Coques de macarons chocolat**

1. Montez en neige 1 blanc d'œuf avec 10 g de sucre, le sel et la crème de tartre. Préparez en même temps le sirop en faisant cuire à 110°/115° les 100 g de sucre et 30 g d'eau, remuez à la fin pour bien dissoudre le sucre. Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs pendant que le fouet tourne à vitesse moyenne.
2. Faites tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que le bol du robot ait refroidi. Incorporez le 2e blanc d'œuf non monté. Laissez tourner à peine 15 secondes.

3. Ajoutez la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao d'un coup et macaronnez à la maryse, à la corne ou avec la feuille du robot pendant 1mn 30 pour obtenir un appareil lisse et brillant.
4. Transférez l'appareil dans la poche à douille.
5. Préchauffez le four à 160° (chaleur tournante). Pochez 8 cercles de pâte de 6,5 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson en les espaçant bien les uns des autres.
6. Enfournez pour 18 à 20 mn. Ouvrez le four une ou 2 fois en cours de cuisson pour éviter le fendillement. A la sortie du four, laissez refroidir les coques de macarons sur la plaque, elles se détacheront toutes seules.

## **Dressage**

1. Une fois les coques de macarons refroidies, commencez par fouetter la ganache montée au chocolat au lait à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme et onctueuse proche de celle d'une chantilly.
2. Transférez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
3. Pochez une noix de ganache montée au centre de 4 coques de macarons. Puis pochez de la ganache montée tout autour. Refermez les macarons avec les coques restantes.
4. Parsemez le sommet des macarons de poudre d'or.
5. Pochez une petite couronne de ganache au sommet du macaron et déposez au centre un Ferrero Rocher.