

Macarons à la fraise Tagada

Recette pour 25 macarons



Description

Sous une coque lisse et craquante toute rose, ce macaron est garni d'une crème au bonbon Haribo fraise tagada.

L'astuce du chef

Nous vous recommandons de conserver vos macarons au congélateur afin qu'il conserve leur texture craquante.

Ingrédients

Pour la ganache à la fraise tagada

- 250 Ml Crème 35%
- 35 Gr Fraises tagada
- 1 Feuille(s) Gélatine

Pour les macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 3 Goutte(s) Colorant rouge alimentaire

Préparation

- Temps de préparation **40.00 mins**

Préparation pour la ganache fraise tagada

La veille, faites chauffer la crème avec les bonbons fraises tagada jusqu'à ce que ces derniers soient fondus. Réhydratez la gélatine à l'eau froide et incorporez-la à la crème. Laissez refroidir toute une nuit au réfrigérateur et fouettez au malaxeur afin d'obtenir une crème onctueuse.

Préparation des macarons

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Dressez vos macarons

Laissez refroidir les coques de macarons et garnissez-les avec la crème de fraises tagada.

Bon appétit!