



Ganache à la mangue

- 300 g environ de pulpe de mangue bien mûre
- 250 g de chocolat blanc (carrés de chocolat)

1. Mixez la pulpe de mangue dans une casserole et faites chauffer sans porter à ébullition.
2. Mettez les carrés de chocolat dans un saladier. Versez la pulpe de mangue bien chaude dans une passoire au-dessus du saladier, et filtrez-la pour en retirer toutes les fibres.
3. Mélangez la pulpe ainsi filtrée et le chocolat à l'aide d'une spatule en bois. Mixez le tout.
4. Versez l'appareil dans un plat et couvrez de film alimentaire de façon à ce que celui-ci soit au contact du mélange.
5. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache soit bien ferme.

Un océan de macarons !

A la mangue pour qui apprécie les parfums exotiques, à la vanille pour les fanas de saveurs très douces, au champagne pour les grandes occasions. Laure-Sophie Schiettecatte vous dévoile ses secrets pour réaliser des macarons pour tous les goûts.

PRODUCTION ET STYLISME MANUELA LONGO
PHOTO RICCARDO DE VITO
RÉALISATION ET RECETTES LAURE-SOPHIE SCHIETTECATTE
LES RECETTES DE LA MERINGUE ET DE LA GANACHE
CORRESPONDENT À ENVIRON 30/40 MACARONS

Laure-Sophie est une océanographe arrivée en Italie par amour, avec la forte envie d'en étudier les fonds marins, mais le « Beau Pays » lui réservait un tout autre programme... *Laure-Sophie, est-ce que tu aurais pu imaginer que l'Italie te mènerait aux macarons?*

Jamais de la vie! J'ai fait des études d'océanographie et quand je suis arrivée en Italie, je n'aurais jamais imaginé faire autre chose! Comme tout le monde, j'espérais trouver un emploi dans ma branche... mais à ce qu'il semble, il n'y avait pas de travail pour une océanographe en Italie!

Et pourquoi les macarons?

A peine arrivée à Rome, je me suis inscrite à une association fréquentée par des francophones et de temps en temps, on apportait des petites choses à manger. Un jour, j'ai préparé des macarons, et ça a tellement plu que les amies de Rome Accueil ont commencé à m'en commander pour des occasions particulières. Depuis, je n'ai pas arrêté et maintenant, j'en fais jusqu'à 1500 par semaine!

C'est devenu une activité à part entière?

Oui! Les macarons me prennent tellement de temps que j'ai dû m'installer au laboratoire pour travailler. En plus des particuliers, j'ai aussi beaucoup de demandes de pâtisserie. Et puis on aimerait bien commencer à les distribuer en dehors de Rome.

Comment tu t'es fait connaître?

Le bouche-à-oreille, ça aide toujours, mais beaucoup de clients me trouvent aussi grâce au site, www.macarome.com, dont s'occupe mon compagnon, Adriano. C'est lui qui s'occupe de toute la partie marketing et communication.

Ton conseil pour obtenir des macarons parfaits?

Le secret, c'est la pâte et son macaronage. Il faut vraiment faire très attention à la consistance de la pâte. Si vous n'êtes pas sûr, faites tomber la pâte en ruban dans le saladier en créant des vagues. L'idéal, c'est qu'elles disparaissent en 30 secondes.

Ganache au chocolat

- 250 g de chocolat noir
- 200 ml de crème liquide
- 40 g de beurre salé

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie et pendant ce temps, faites bouillir la crème, puis incorporez-la au chocolat.
2. Ajoutez le beurre à température ambiante et mélangez.
3. Versez la ganache dans un récipient hermétique et couvrez de film alimentaire.
4. Faites prendre à température ambiante pendant une demi-journée (ne pas mettre au réfrigérateur).





Ganache au champagne

- 250 g de chocolat blanc
- 140 ml de champagne

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le champagne, mélangez et mixez le tout.
2. Versez la ganache dans un récipient hermétique et couvrez de film alimentaire (le film doit être en contact avec la ganache).
3. Faites prendre une journée au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache soit bien ferme.



Ganache à la vanille

- 250 g de chocolat blanc (carrés de chocolat)
- 200 g de crème liquide
- 4 gousses de vanille

1. Fendez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et raclez les grains à l'aide d'un couteau.
2. Portez la crème à ébullition avec les gousses et les grains de vanille. Laissez macérer pendant 10-15 minutes.
3. Faites réchauffer la crème. Retirez les gousses et versez la crème chaude sur le chocolat.
4. Mélangez à la spatule en bois puis mixez le mélange pendant 2 à 3 minutes. Versez dans un plat et couvrez de film alimentaire de façon à ce que le film soit en contact avec la ganache.
5. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache soit bien ferme.



POUR COPIER LE STYLE

Plateaux, nappe blanche et couverts **Raffaella Pritelli**, serviette de table rose **Lisa Corti** (comme la nappe p. 92), bonbonnière **Lisbeth Dahl**, pinces en argent **Raspini**, plats en verre **Clayre and Eef** et **Pomax**, chaussure **Beatrice Solazzo**, jeu de dames **Les Sculpteurs du Lac**, tableau **Blanc MariClo'**

Ganache à la réglisse

- 250 g de chocolat blanc
- 200 g de crème liquide
- 4 g de pastilles de réglisse

1. Faites dissoudre les pastilles de réglisse dans la crème en mettant le tout dans un récipient que vous placerez au réfrigérateur pendant une nuit.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez la crème, mélangez et mixez le tout.
3. Versez la ganache dans un récipient hermétique et couvrez de film alimentaire (le film doit être en contact avec la ganache).
4. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache soit bien ferme.



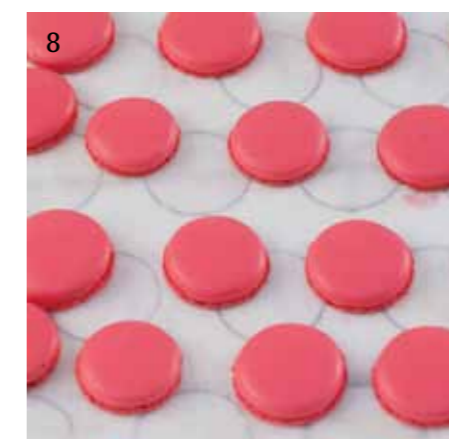
1. Mettez l'eau et 160 g de sucre dans une casserole sans mélanger. Mettez sur le feu et portez à une température d'environ 115 °C (vérifiez avec le thermomètre).
2. Pendant ce temps, commencez à monter 75 g de blanc d'œuf en neige, en ajoutant en trois fois les 40 g de sucre restant. Sans cesser de battre, versez le sirop de sucre sur les blancs en neige, et continuez à battre jusqu'à ce que la température atteigne 40°C (on ne doit pas sentir la chaleur en touchant du doigt le récipient). La meringue est prête lorsque l'appareil forme une pointe en bec d'oiseau quand on soulève le fouet.
3. Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes dans un saladier. Ensuite, incorporez les 75 g de blanc d'œuf restants. Vous pouvez alors ajouter le cacao, le café ou le colorant que vous avez choisi pour les macarons.
4. Ajoutez d'abord 1/3 de la meringue pour rendre le mélange plus souple. Puis incorporez le tout.



5. Mélangez (du centre vers les bords) jusqu'à ce que le mélange forme un ruban en retombant.
6. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'un embout de 8 mm.



8. Préchauffez le four à 150 °C. Au bout de 15-20 minutes, enfournez une par une les plaques de macarons et faites-les cuire environ 13 minutes. (Les macarons sont prêts quand ils se détachent facilement du papier). Laissez-les tiédir avant de les détacher et de les farcir.



9. Versez la ganache que vous aurez choisie (voir recettes sur les pages précédentes dans une poche à douille munie d'un embout de 14 mm). Farcissez la moitié des disques et recouvrez-les des disques restants. Il faut que la ganache atteigne les bords du disque, sinon les macarons risquent de se dessécher rapidement. Pour les macarons or et argent, n'ajoutez pas de colorant alimentaire dans la pâte, mais appliquez un colorant en poudre (vous en trouverez entre autres sur : www.meilleurduchef.com) sur les disques une fois refroidis, à l'aide d'un pinceau imbibé d'alcool.



sur une feuille de papier sulfurisé dont vous vous servirez comme calque en posant dessus la feuille sur laquelle vous façonnerez les macarons). Laissez reposer entre 30-60 minutes.



LAURE-SOPHIE SCHIETTECATTE À L'ŒUVRE AVEC SES MACARONS (WWW.MACAROME.COM).



INGRÉDIENTS POUR LES MACARONS (DE 30 À 40 MACARONS)

- ☐ 200 g de poudre d'amandes
- ☐ 200 g de sucre glace
- ☐ 200 g de sucre
- ☐ 150 g de blanc d'œuf (arrosé de 5 à 6 gouttes de jus de citron)
- ☐ 50 ml d'eau
- ☐ Colorant alimentaire hydrosoluble selon la couleur que vous souhaitez donner aux macarons (bout d'une cuillère). Vous pouvez aussi utiliser 25 g de cacao amer ou encore 15 g de café soluble.