GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR ET GEL DE TANAISIE (GARNITURE MACARONS)

Ingrédients pour 80 macarons

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	200 gr
crème 30%	300 gr
crème 30%	300 gr
eau	500 ml
sucre	200 gr
Tanaisie	25 gr
Agar-agar	6 gr

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire bouillir 300gr de crème. Verser la crème sur le chocolat fondu. Mélanger. Ajouter 300gr de crème froide et remuer vivement. Filmer au contact et réserver au frigo (idéalement une nuit). Lorsque le mélange est bien refroidi, monter la ganache au batteur électrique.

Gel de tanaisie

1. Porter l'eau et le sucre à ébullition. Laisser retomber la température à 60°C. Infuser la tanaisie 15 minutes (goûter régulièrement pour doser la puissance aromatique). Filtrer le sirop. Reporter le sirop et l'agar-agar à ébullition pendant 1 minute. Couler sur une plaque pour favoriser une prise rapide.

2. Récupérer la gelée obtenue et la placer dans un récipient étroit et profond. Mixer avec un mixer plongeant jusqu'à obtention d'une texture « gel lisse ». Placer en poche/biberon et réserver.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

Montage

1. Garnir des coques de macarons en faisant un cercle de ganache à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de 8mm. Garnir le centre du cercle avec le gel de tanaisie.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026