

Macarons à la framboise

écrit par Karim



Ce fourrage à la framboise est très proche d'une confiture à la framboises. Pour accentuer la prise et avoir une préparation qui ne coule pas, j'utilise de la pectine en sachet Vitpris.

La pectine est une substance d'origine végétale, présente dans de nombreux pépins de fruits (pommes, coing, groseilles ...) et zestes d'agrumes. Elle joue un rôle structural en emmagasinant de l'eau et en gélifiant les préparations. Principalement utilisée pour faire des confitures, elle peut aussi gélifier des desserts à base de fruits. Vous en retrouverez dans beaucoup de préparations, elle est autorisée et utilisée comme texturant alimentaire (E440).

Si vous ne pouvez ou ne voulez pas utiliser de pectine supplémentaire pour réaliser cette recette, vous devez impérativement prendre des framboises fraîches et les utiliser tout de suite après la récolte. Après la récolte des framboises, une enzyme naturelle, la pectinase (je trouve qu'elle porte bien son nom !), va agir sur les pectines de la framboise, et diminuer leur pouvoir gélifiant.

La confection n'est ni plus ni moins égale à la préparation d'une confiture aux framboises. La pectine est très intéressante pour son effet gélifiant. Pour autant, il ne faut pas trop en mettre, sinon vous vous retrouvez très vite avec une garniture trop lourde et sèche en bouche. Il faut compter environ 37 grammes (le poids d'un sachet Vitpris, la boîte en contient 4) pour 1,5 kg de fruits.



Pour information, les quantités de sucre ajoutées pour 1,5 kg de fraises, de mûres ou de framboises sont de :

- > 1,6 kg de sucre pour les fraises + 1 sachet de pectine (37gr)
- > 1,7 kg de sucre pour les framboises + 1 sachet de pectine (37gr)
- > 1,8 kg de sucre pour les mûres + 1 sachet de pectine (37gr)

Il faut compter environ 15 minutes pour réaliser cette recette. Ensuite, il faut respecter un temps de repos, environ 1 heure, à température ambiante le temps de laisser retomber la préparation en température.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 casserole de taille moyenne à fond épais
- 1 maryse
- 1 spatule en bois
- 1 poche à douilles
- 1 bol pour mixeur plongeant (pour remplir la poche à douilles)
- 1 douille unie diamètre 12
- 1 pince à sachet

Ingrédients pour 30 macarons environ :

- 200 gr de framboises fraîches ou surgelées
- 250g de sucre semoule blanc
- 9 gr de pectine Vitpris (le 1/4 d'un sachet)
- 10 cl d'eau (100 gr)
- Quelques gouttes de jus de citron jaune

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients

Commencer par réaliser les coques de macarons aux couleurs rouges.

Vous disposez de la recette des coques ici.

La seule différence est le colorant utilisé pour colorer les coques. Les colorants existent en poudre, pâte ou liquide. Pour cette recette, j'utilise le colorant naturel en poudre. Leur concentration est variable selon les marques. Les poudres et pâtes sont plus concentrées que les liquides. Les colorants naturels ne sont jamais aussi denses que les colorants destinés aux professionnels.

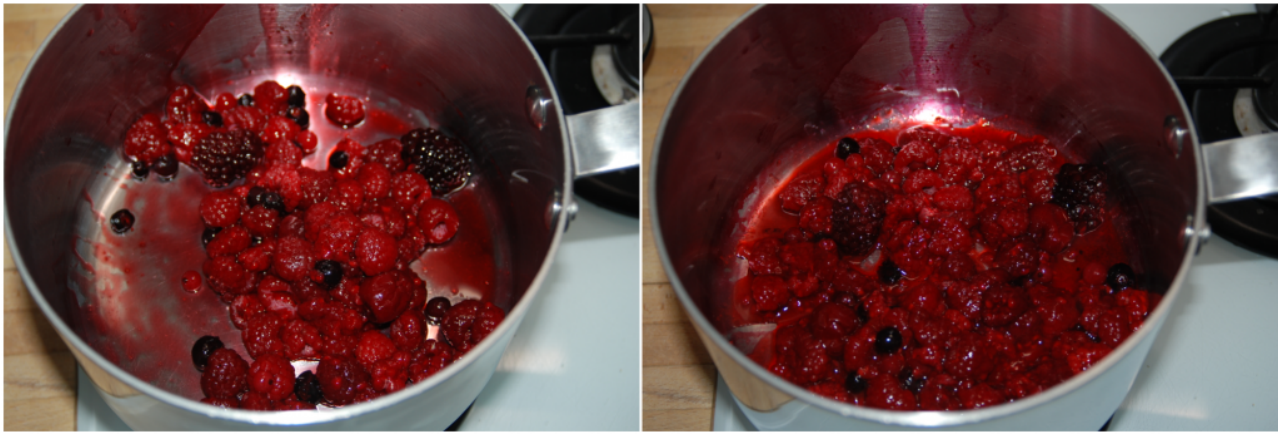
Ajouter **une pointe de colorant rouge** au moment du montage de la meringue Italienne.



Préparation de la garniture aux framboises :

Si vous utilisez des framboises surgelées, vous n'êtes pas obligés de les laisser décongeler.

A feu doux dans une casserole à fond épais, verser **les framboises (200gr)** et laisser cuire pendant **2 minutes**.



Verser **la pectine (9gr)** plus **la moitié du sucre en poudre (125gr)** et **l'eau (100gr)**.

A feu moyen, porter à ébullition pendant **3 minutes** tout en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois.



Ajouter **le reste du sucre (125gr)** et **quelques gouttes de jus de citron jaune**, ramener de nouveau à ébullition en remuant délicatement pendant **3 minutes**.



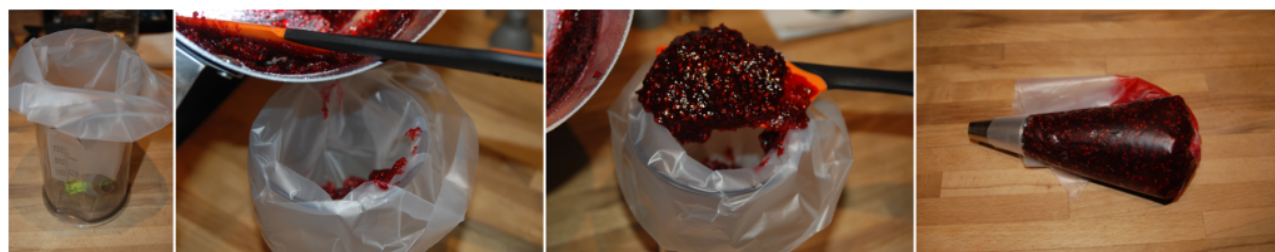
Arrêter le cuisson. La préparation doit être d'aspect dense mais elle doit rester légère. En refroidissant, elle va continuer à épaissir un peu. Si vous trouvez qu'elle est trop épaisse, ne pas hésiter à ajouter **un tout petit peu d'eau**.



Utiliser le bol du mixeur plongeant. Pincer la poche à douilles avec une pince pour sachet et la déposer dans le bol.

Transvaser la totalité de la préparation dans la poche à douilles.

Laisser refroidir à température ambiante pendant environ 1 heure.



Garnir les coques de macarons avec la garniture framboises. Il ne vous reste plus qu'à patienter 2 jours (quelle torture !) avant de les croquer à pleines dents.



Informations utiles :

-> Attendez que la garniture aux framboises redescende bien en température avant de remplir vos coques de macarons. Dans le cas contraire, vous risquez de détremper vos coques.

-> Si vous trouvez que la garniture est trop épaisse, n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau.

- > La garniture aux framboises peut être mise en pot et mangée comme une confiture.
- > Utiliser de préférence des colorants en poudre et naturels. L'intensité de la couleur voulue dépendra de la quantité de colorant que vous mettrez dans votre préparation. N'en abusez pas.
- > Attention, si vous utilisez des colorants liquides, allez-y avec parcimonie au risque de tuer les blancs d'œufs et de liquéfier le macaronnage.
- > Les colorants, je les achète chez Alice Délice sur Internet (<https://www.alicedelice.com>).

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...