

Macarons orange-pavot et ganache au beurre, fromage Philadelphia et orange



“Lundi après-midi a été consacré à la confection de macarons avec deux copines avec des oranges bio de Sicile et le gros sac de pavot qu’[Alphonsine](#) m’a donné. J’y ai ajouté des cristaux d’huiles essentielles d’agrumes afin d’accentuer le goût! Pour la ganache, j’ai repris la recette de celle au beurre, fromage à la crème et citron de [Pierre Hermé \(du livre intitulé « Macarons »\)](#) et ai remplacé le jus et le zeste de citron par ceux d’orange. Pour les coques, une recette que j’ai faite à Noël!”

Les Ingrédients :

Coques des macarons (pour environ 200 coques soit 100 macarons!)

- 2 x 120 g de blancs d’œufs (séparés des jaunes depuis au moins 2 jours et jusqu’à 1 semaine)
- 325 g de sucre glace
- 325 g de poudre d’[amandes](#)
- 85 g d’eau
- 325 g de sucre en poudre
- Pavot
- Le zeste d’une [orange](#) bio
- 3 pincées de cristaux d’huiles essentielles ronde d’agrumes (ici [@Florisens](#))

La ganache...

- 375 g de fromage à la crème de type *Fromage à la crème*
- 165 g de beurre doux très mou
- 75 g d’œufs entiers + 45 g de jaune d’œufs
- 30 g de jus d’[orange](#) (frais pressé)
- Le zeste de 1 [orange](#) non traitée
- 100 g de sucre en poudre
- 2 pincées de cristaux d’huiles essentielles ronde d’agrumes (ici [@Florisens](#))
- [Écorces d’oranges confites](#)

Les Étapes :

Les coques de macarons (meringue italienne)...

Mixez finement la poudre d'[amandes](#) (si nécessaire!) pour en faire de la poudre fine. Tamisez-la poudre d'[amandes](#) et le sucre glace. Mélangez.

Ajoutez les cristaux d'huile essentielles d'agrumes aux premiers 120 g de blancs d'œufs que vous verserez, sans mélanger, sur le mélange de poudre [amandes](#) et de sucre glace. Réservez.

Faites bouillir l'eau et le sucre en poudre dans une casserole profonde et large. Quand la température atteint 115°C, commencez à monter en neige, les 120 g suivants de blancs d'œufs. Dès que le sucre atteint 118°C, diminuez la vitesse du batteur et versez le sucre liquide en fin filet. Battez jusqu'à ce que le mélange atteigne les 50°C. A ce moment, incorporez-le graduellement au sucre glace et poudre d'[amandes](#) avec une marise jusqu'à ce que le mélange tombe.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Versez ensuite la pâte dans une poche munie d'une douille n°11. Répartissez la pâte en petits cercles de 3,5 cm de diamètre (utilisez un gabarit en papier que vous mettrez sous la feuille de cuisson transparente). Tapotez la plaque de cuisson sur un torchon afin d'aplanir les coques. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte à macarons. Saupoudrez les coques de graines de pavot et de zestes d'[orange](#). Laissez reposer les coques pendant 30 minutes pour que les coques croûtent.

Déposez la plaque sur une voire deux autres plaques de cuisson à pâtisserie et enfournez dans un four préchauffé à 150°C et ce pendant environ 12 minutes (la température varie en fonction de votre four et de la taille de macarons)... en ouvrant 2 fois la porte du four rapidement. Sortez la plaque du four. Laissez refroidir, démoulez et réservez les coques. Procédez ainsi jusqu'à ce que toutes les coques soient cuites.

La ganache...

Faites chauffer le jus d'[orange](#) et le sucre en poudre à 120°C. Pendant ce temps, fouettez les œufs et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent sur lesquels vous verserez le sucre cuit. Fouettez le tout jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Dans un autre bol mélangeur, battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Versez-y le mélange d'œufs au sucre. Fouettez de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Incorporez le fromage à la crème de type Philadelphia® et le zeste d'orange. Mélangez de manière homogène.

Le montage des macarons...

Versez la ganache dans une poche munie d'une douille n°11. Garnissez une coque de macaron de cette ganache. Déposez au centre un morceau d'[écorces d'oranges confites](#). Refermez d'une seconde coque de la même taille et de la même forme. Procédez ainsi jusqu'à écoulement de la ganache et des coques de macarons.

Conservez les macarons au frais 24 heures. Sortez-les du réfrigérateur deux heures avant la consommation.

Les macarons non dégustés se conserveront quelques jours au frais!

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/macarons-orange-pavot-et-ganache-au-beurre-fromage-philadelphia-et-orange/>
