



# MACARONS FRAMBOISE/MURE, YAOURT ET PIN DE SIBERIE

Pour 20 pièces



## MACARON

---

100gr de blancs d'œufs  
100gr de sucre semoule  
150gr de poudre d'amande  
150gr de sucre glace amylicé  
5gr d'extrait d'hibiscus  
QS colorant poudre ICP011680  
QS colorant poudre hydro CSP011522 rouge carmin

Porter à ébullition la crème liquide (A) et le lait.  
Verser sur la couverture blanche et la gélatine préalablement hydratée.  
Emulsionner sans incorporer d'air et ajouter l'arôme yaourt.  
Puis la crème liquide (B) froide, toujours en émulsionnant.  
Filmer au contact et réserver pendant 24h au froid positif avant utilisation.

## GANACHE MONTEE CHOCOLAT BLANC & YAOURT

---

60gr de crème liquide 35% (A)  
60gr de lait entier  
122gr de couverture blanche  
2,3gr de gélatine en poudre Halal 220 bloom SEVAROME  
13,8gr d'eau d'hydratation  
260gr de crème liquide 35% (B)  
4,5gr d'arôme yaourt SEVAROME

Porter à ébullition la crème liquide (A) et le lait.  
Verser sur la couverture blanche et la gélatine préalablement hydratée.  
Emulsionner sans incorporer d'air et ajouter l'arôme yaourt.  
Puis la crème liquide (B) froide, toujours en émulsionnant.  
Filmer au contact et réserver pendant 24h au froid positif avant utilisation.

## INSERT FRAMBOISE/MURE ET PIN DE SIBERIE

---

100gr de framboise fraîche  
100gr de purée de mûre  
35gr de Sucre  
3gr de pectine SEVAROME  
Quelques gouttes d'Huile essentielle de pin de Sibérie

Chauffer la purée de mûre et les framboise ensemble.  
Mélanger préalablement le sucre et la pectine à nappage.  
Verser sur les purées en ne cessant pas de mélanger et maintenir à ébullition 1min.  
Ajouter quelques gouttes d'huile essentielle de Pin de Sibérie.  
Couler aussitôt dans des moules demi-sphère de 3cm de diamètre.  
Bloquer au grand froid avant utilisation.

# CONFIT FRAMBOISE/MURE

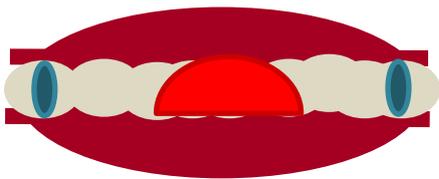
---

100gr de Purée de framboise  
100gr de Purée de mûre  
35gr de Sucre  
2gr d'agar agar  
2gr de Kappa

Chauffer les deux purées de fruits ensemble.  
Mélanger préalablement le sucre, agar agar et kappa.  
Verser sur les purées en ne cessant pas de mélanger et maintenir à ébullition 1min.  
Débarrasser aussitôt et laisser refroidir en froid positif.  
Mixer au robot afin d'obtenir une texture gel.  
Mettre en poche et réserver jusqu'au montage.

## MONTAGE ET FINITION

---



Macaron Ganache montée chocolat blanc/yaourt Insert de framboise/mûre pin de Sibérie Confit de framboise/mûre Macaron
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Préparer vos macarons une coque retournée qui sera celle garnie, face à la coque opposée.  
A batteur à l'aide du fouet, foisonner la ganache montée chocolat blanc/yaourt, en commençant doucement, mettre en poche à douille.  
Déposer un point au centre de ganache montée, puis y mettre l'insert de framboise/mûre et pin de Sibérie.  
Pocher ensuite à douille unie des points de ganache sur le tour de l'insert et le bord de la coque de macaron.  
Puis au centre des points de ganache montée, venir insérer un peu de confit framboise/mûre.  
Déposer quelques mûres ou framboises et refermer votre macaron avec la seconde coque.