



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

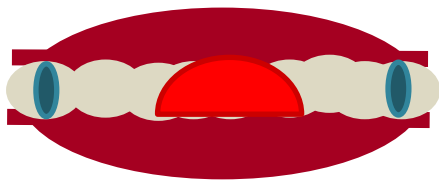
Chauffer la purée de mûre et les framboise ensemble.
Mélanger préalablement le sucre et la pectine à nappage.
Verser sur les purées en ne cessant pas de mélanger et maintenir à ébullition 1min.
Ajouter quelques gouttes d'huile essentielle de Pin de Sibérie.
Couler aussitôt dans des moules demi-sphère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