

Macarons



Photo : D Michon - Sté ARTECHNIQUE - 04 76 48 12 20

Recette pour 75 macarons.

Composition :

- Macaron
- Masse de base aux amandes ou ganache



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingédients

Macarons

250 g de poudre d'amande DISGROUP
250 g de sucre glace
80 g de blancs d'œufs crus
Colorant intense

225 g de sucre
60 g d'eau
80 g de blancs d'œufs

Masse de base aux amandes

500 g de pâte d'amandes 50 % Mogador
150 g de crème DISGROUP
60 de beurre de cacao
Pâte d'aromatisation ou confiture

Astuces du Chef

Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace et ajouter les blancs crus et le colorant. Cuire, le sucre et l'eau à 118° et verser sur les blancs puis monter. Incorporer la masse colorée dans cette meringue italienne et faire retomber en fin de mélange (macaronner) afin d'obtenir une masse «lisse, brillante et coulante».

Dresser sur feuille Silpat.

Cuire à 160° durant 10-12 mn. Glisser la feuille sur grille. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur. Ces macarons peuvent être fourrés avec une ganache ou une masse de base.



Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr