

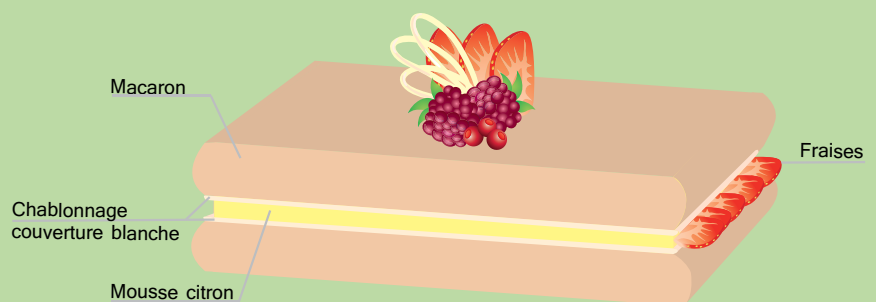
Macaronade Gourmande



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Composition :

- Macaron
- Mousse citron
- Fraises
- Chablonnage couverture
Blanche perle



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Macarons

480 g de sucre glace
280 g de poudre d'amande DISGROUP
200 g de blancs d'œufs
60 g de sucre

Mousse citron

75 g de jus de citron
6 feuilles de gélatine
1 zeste de citron
450 g de Crémirca citron
150 g de meringue italienne
375 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre.

Incorporer la poudre d'amande délicatement dans les blancs et macaronner légèrement.

Dresser des disques de différentes tailles avec une douille n°8 sur les Silpats.

Laisser crouter 1/2 heure et cuire sur plaque doublée à 170°C pendant 25 à 30 mn.

Réserver sur grille.

Dissoudre les feuilles de gélatine dans le jus de citron et ajouter le zeste. Mélanger à la crème citron et incorporer délicatement la meringue puis la crème fouettée.

Garnir en lissant des cercles à tartes de tailles inférieures aux macarons. Congeler.

Montage des entremets

Mettre au point de la couverture blanche DISGROUP et chablonner les disques de macarons. Masquer légèrement sur 2 cm les bases des macarons de façon à pouvoir tenir les fraises. Placer les palets de mousse citron au centre afin de ranger une couronne de fraises. Mettre le deuxième macaron dessus et décorer.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr