



# Les Candidats

leurs Macarons  
leurs Impressions



Finale Concours Macaron Amateur France  
Lyon Samedi 22 Juin 2013





Karine Gutierrez  
Citron vert Gingembre







**Karine GUTIERREZ-VOISIN**  
sélectionnée à **BORDEAUX** chez Philippe  
ANDRIEU le 26 Janvier 2013, présentait  
un **Macaron Citron vert Gingembre**

« Que dire sur cette journée du 22 juin 2013 si ce n'est que c'était une expérience exceptionnelle, remplie d'émotions . J'ai rencontré des gens extraordinaires autant au niveau des candidats avec qui je vais rester en contact, qu'au niveau des jury et organisateurs avec qui j'espère faire de même. **Un des moments les plus forts restera quand même l'annonce de ma victoire par Mr Philippe Conticini** et les compliments qui s'en sont suivis. Merci à Mr Philippe Andrieu pour ses conseils. Encore merci à tous ! »





Karine Gutierrez  
Citron vert Gingembre

# LA RECETTE MACARON



## Ingrédients :

Pour les coques :

200g de poudre d'amandes

200g de sucre glace

155g de blancs d'œufs (80g +75g)

200g de sucre en poudre

50g d'eau

Colorant vert en poudre

Pour la garniture :

3 œufs

120g de beurre

120g de sucre

120g de jus de citron vert

1,5 zeste de citron vert

¾ de feuille de gélatine

gingembre frais râpé

gingembre confit

## CITRON VERT GINGEMBRE

**Karine GUTIERREZ-VOISIN**  
sélectionnée à BORDEAUX chez Philippe  
ANDRIEU le 26 Janvier 2013.



### Préparation de la garniture :

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide afin de la faire ramollir.

Mettre dans une casserole les œufs, le sucre, le jus, le zeste de citron vert et le gingembre râpé et faire chauffer jusqu'à 84°C.

Sortir la casserole du feu et passer la crème au tamis.

Incorporer la gélatine préalablement essorée.

Incorporer le beurre froid coupé en morceaux à l'aide d'un mixeur plongeur quand la crème a légèrement refroidi (environ 45°C) puis ajouter le gingembre confit coupé en petits dés. Couvrir au contact avec du papier film et réserver au réfrigérateur.

### Préparation des coques :

Mixer la poudre d'amandes, le sucre glace. Mélanger cette poudre avec 80g de blancs d'œufs auquel aura été ajouté le colorant vert.

### Préparer la meringue italienne :

Faire chauffer l'eau et le sucre, quand le sirop atteint 114-115°C, monter les 75g r de blancs restants en neige.

Quand le sirop atteint 118-119°C, incorporer le aux blancs en neige.

Utiliser cette meringue lorsqu'elle a refroidi légèrement (50°C) en l'incorporant au premier mélange.

Mettre cette préparation dans une poche à douille puis dresser sur des plaques de cuisson des petits tas de 2-3cm de diamètre.

Taper le dessous de la plaque afin d'éliminer la petite pointe de pâte et les bulles d'air éventuelles.

Laisser crouter environ 15 min puis cuire 16 min à 150°C (à voir suivant les fours)

Attendre que celle-ci refroidissent puis garnir une coque et refermer avec une seconde coque.

Mettre au réfrigérateur 24 h et les sortir 30 min avant de les déguster.





# Eugénie Fritz

## Passion Citron Gingembre



 n°2



**Eugénie FRITZ** sélectionnée à **METZ** chez Franck FRESSON le 2 Février 2013, présentait un **Macaron Passion citron gingembre**

« Ce concours a été très bien organisé du début à la fin, **les "coach pâtissiers" nous ont aidé à orienter notre choix pour trouver le macaron parfait pour la finale.** la bonne entente entre les candidats était présente tout au long de l'épreuve ainsi que le partage des astuces pour réussir de beaux macarons. J'étais stressée de savoir que des pâtissiers champions du monde ainsi que M. Philippe Conticini allaient juger nos macarons amateurs. **Après 2 mois d'essais macarons, je suis contente de figurer parmi les 3 lauréats.** Cette expérience restera inoubliable et me donne envie de faire d'autres concours car j'adore le challenge. »







Eugénie Fritz  
Passion Citron Gingembre



# LA RECETTE MACARON

## Ingrédients :

Pour la Crème passion : 150g jus fruit de la passion + 4 jaunes d'œuf + 80g sucre + 20g maïzena + 250g beurre

Pour la Gelée citron-gingembre : 200g jus citron jaune + 30g jus de gingembre + 60g sucre + 4 feuilles gélatine

## PASSION CITRON GINGEMBRE

**Eugénie FRITZ** sélectionnée à METZ chez Franck FRESSON le 2 Février 2013.



**Crème passion :** Blanchir au fouet les jaunes, le sucre et maïzena. Dans une casserole, faire chauffer le jus de passion, bouillir quelques instants, enlever du feu et rajouter la mélange jaunes+sucre+maïzena tout en continuant de fouetter. Remettre sur le feu doux, la crème va s'épaissir. Une fois la crème prise, la transvaser dans un bol et la laisser refroidir jusqu'à ce que la température atteigne 35°, puis ajouter le beurre pommade en petits morceaux, mixer avec un mixer plongeant et rajouter progressivement le reste de beurre tout en continuant de mixer jusqu'à obtenir une crème bien lisse. Filmer la crème et la mettre 1h au réfrigérateur.

**Gelée citron-gingembre :** mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide. passer à la centrifugeuse du gingembre frais épluché et mixé ; peser le jus de gingembre obtenu. Mettre le jus de citron jaune+ jus de gingembre+le sucre dans une casserole. Faire bouillir quelques minutes puis ajouter la gélatine, bien mélanger et transvaser dans un récipient et mettre au réfrigérateur pendant 1h.

## Montage macarons:

Sur vos coques macarons, mettre un peu de crème passion à la poche à douille sur une coque, faire un petit creux au milieu et mettre aussi avec une autre poche à douille un peu de gelée citron-gingembre ; mettre un point de crème passion sur l'autre coque et refermer l'ensemble.

Les macarons garnis doivent être laissés 12h minimum au réfrigérateur avant la dégustation.





Valérie Morin  
Sureau Framboise





n°3



**Valérie MORIN** sélectionnée à **NANTES**  
chez Vincent GUERLAIS le 24 Novembre 2012,  
présentait un **Macaron Sureau -Framboise**.

« Après quelques semaines de stress, direction l'aéroport, macarons en poche pour la finale qui a lieu cette année à Lyon. Ballade dans les rues de la Croix Rousse en attendant le déjeuner. Je fais connaissance avec les autres candidats, nous échangeons déjà quelques recettes, trucs et astuces ! Quand des passionnés se rencontrent, la magie opère aussitôt ! **Je sors du lot avec un macaron parfumé à la fleur de sureau/framboise**, beaucoup ont travaillé autour du citron et du gingembre. Nous faisons connaissance des membres du jury : très impressionnant tous ces grands noms de la pâtisserie ! Ils nous mettent à l'aise de par leur empathie et leur gentillesse.

Nous déjeunons ensemble de quelques très bonnes spécialités régionales avant le début de l'épreuve.

Enfin nous y voilà, tirage au sort des postes, remise de tabliers et toques (comme de vrai chefs !) et chacun gagne son emplacement. L'ambiance est au travail mais dans une certaine décontraction et entraide entre nous. Les organisateurs sont au petits soins, répondant de suite à nos demandes ! **se faire servir par un MOF, quel luxe !**

Ma ganache infuse, le coulis est prêt, reste les coques ! j'ai tellement peur de trop macaronner que l'inverse se produit, ma première plaque n'est pas belle ! je m'y remets, macaronne comme il faut cette fois et le résultat me convient ! Cuisson, décoration ok ! Je garnis mes macarons et choisis les plus beaux pour présenter au jury.

Celui-ci se réunit, le stress se fait sentir au sein des candidats, chacun s'occupe comme il peut.

Philippe Conticini, président du jury, annonce les résultats ! un grand plaisir pour moi puisque je suis 3ème ! Vient le tour d'Eugénie avec son macaron passion/citron/gingembre puis la première place pour Karine, macaron citron vert gingembre (un vrai délice) !

On reçoit les félicitations du jury, chacun le livre «Best Of» de P. Conticini avec une dédicace personnalisée ainsi que de nombreux autres cadeaux ! **La journée se termine par le verre de l'amitié, des souvenirs plein la tête. »**

*Près de 150 Candidats*

*ont concouru pour cette 3ème  
édition de la compétition dans  
l'ensemble des sélections  
régionales des 7 villes  
organisatrices*



Les proches de nos candidats ont pu suivre l'épreuve en (quasi) temps réel sur la **page Facebook** du concours:  
<http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur>



Valérie Morin  
Sureau Framboise

# LA RECETTE MACARON



## Ingrédients :

### Pour les coques :

- 200g de sucre glace
- 200g de poudre d'amande
- 84g de blancs d'oeuf
- 180g de sucre semoule
- 40g d'eau
- 60g de blancs montés

*Recette Vincent Guerlais*

### Pour la garniture :

- 160 gr de crème liquide
- 40 gr de fleurs de sureau
- 110 gr de chocolat blanc

### Pour l'insert Framboise :

- 125gr de framboise
- 55gr de sirop de sureau
- 5gr de jus de citron
- ¼ de cuillère à café d'agar agar

## SUREAUFRAMBOISE

**Valérie MORIN** sélectionnée à NANTES chez Vincent GUERLAIS le 24 Novembre 2012.



### Préparation de la garniture :

- Chauffer la crème, y intégrer les fleurs et laisser infuser
- Filter la crème, la chauffer et la verser sur le chocolat blanc.
- Réserver au frais
- Monter ensuite la ganache au batteur.

### Insert à la Framboise :

- Mettre le tout dans une casserole, cuire environ 10mn, filtrer et réserver

### Préparation des coques :

- Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande.
- Cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C puis versé sur les blancs montés en vitesse moyenne
- Mélanger les blancs crus avec les poudres puis ajouter la meringue et macaroner.
- Dresser sur du papier cuisson.
- Laisser sécher 5 à 10 minutes et cuire à 160° entre 11 et 12 minutes environ.

### Montage :

- Garnir les macarons avec une noix de ganache au sureau, y insérer une noisette de coulis de framboise, recouvrir avec une deuxième coque de macaron.





# Alexandrine Cotte

## Citron meringué





**Alexandrine COTTE** sélectionnée à **LYON** chez Sébastien BOUILLET le 17 Novembre 2012, présentait un **Macaron Citron meringué**

« Cette journée fut fabuleuse, j'aurais envie de dire pleins de choses, mais je dois être courte. L'organisation était super et le jury exceptionnel. **Nos 3 heures de préparation furent aussi courtes qu'intenses mais se déroulèrent de façon très conviviale**, les autres candidats étaient très sympas et on a pu bien discuter. Lors du résultat, il y eut bien sur un peu de déception car je ne suis pas arrivée dans les 3 premiers mais tellement minime par rapport à toute la journée passée. La journée s'est terminée autour d'une coupe de champagne et **j'ai pu parler avec Monsieur Conticini pendant un long moment**. Un grand merci pour cette journée au top. »







# LA RECETTE MACARON



## Ingrédients :

Pour la Crème de citron :

- 3 citrons jaunes
- 2 oeufs
- 120 g de sucre semoule
- 150 g de beurre

Pour la Meringue :

- 6 g de blanc d'oeuf
- 100 g de sucre

## CITRON MERINGUÉ

### Préparation de la garniture :

Nettoyer les citrons et prélever le zeste des 2 citrons.  
Mettre les zestes, le jus et la moitié du sucre dans une casserole. Pendant ce temps, battre les oeufs et le reste du sucre dans une jatte. Lors de l'ébullition, mettre le citron dans la jatte, fouetter et tout remettre sur le feu. Lorsque la crème a épaissi, remettre dans la jatte et incorporer le beurre froid à l'aide d'un mixeur plongeur.

### Confit de citron

Mettre deux citrons dans une casserole d'eau.  
Lors du frémissement de celle-ci, changer l'eau. Répéter l'opération entre et fois. Puis enlever les pépins et tout mettre dans un mixeur jusqu'à avoir la consistance voulue.  
Mettre dans une casserole avec autant de sucre et laisser confire.

### Meringue :

Monter les blancs en neige, et incorporer le sucre.

### MONTAGE :

Mettre la meringue en arc de cercle sur le bord de la coque.  
La cuire au chalumeau  
Ajouter le confit de citron au centre et au dessus la crème de citron. Mettre la 2ème coque par dessus. Et vous pourrez déguster... dans 24 heures.

**Alexandrine COTTE** sélectionnée  
à **LYON** chez Sébastien BOUILLET le 17  
Novembre 2012



Chantal Astro  
Fraise Rhubarbe







**Chantal ASTRO** sélectionnée à **NICE** chez Pascal LAC le 1er Décembre 2012, présentait un **Macaron Fraise Rhubarbe**

« Un petit mot pour vous donner mes impressions sur cette journée de finale du Meilleur Macaron Amateur, qui grâce à vous, s'est déroulée très agréablement dans une ambiance familiale, tout y était parfait !

Elle fut une belle aventure humaine, avec la rencontre de personnes très chaleureuses et disponibles, qu'étaient les Chefs et toutes les personnes de la profession présentes, de belles personnes qui tenaient **le même langage que moi, passion, bonheur et plaisir avant tout!** Merci ! Le partage avec les autres concurrents a été aussi un pur bonheur, on s'est promis de rester en contact.

Merci à Sébastien Bouillet de nous avoir accueillis et Monsieur Bouillet père pour nous avoir fait goûter sa fameuse saucisse briochée ( je ne sais pas comment vous l'appellez, je suis de Nice !), journée mémorable, merci encore, merci à tous !! »





# LA RECETTE MACARON



## Ingrédients :

pour 36 macarons :  
 125 gr de poudre d'amandes  
 180 gr de sucre glace  
 Colorant alimentaire Rose  
 fuchsia  
 3 blancs d'œufs  
 70 gr de sucre semoule

Pour le confit Fraise-Rhubarbe :  
 1 belle tige rose de Rhubarbe  
 nettoyée et coupée en morceaux  
 d'un cm: 200 gr  
 pomme golden : 50 gr  
 Fraises « mara des bois »: 100 gr  
 sucre : 25 gr + 20 de sucre  
 mélangé avec de la pectine en  
 poudre 10 gr

## FRAISERHUBARBE

### Préparation des coques :

Mélanger uniformément la poudre d'amandes et le sucre glace, passer les au robot, tamiser le mélange.

Battre les 3 blancs d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'il forme un bec d'oiseau. Mélanger soigneusement à l'aide d'une Maryse les deux appareils obtenus, ainsi que les colorants.

Remplir une poche à douille du mélange et déposé ensuite des petits ronds de la préparation, à l'aide d'une douille, sur une plaque préalablement recouverte d'une feuille sulfurisée.

Laisser croûter 30 mn au moins, le temps que les coques sèchent.

### Préparation de la garniture :

Laver et couper en tronçon de 1 cm la rhubarbe, Laver éplucher et couper une golden, nettoyer et couper les fraise « mara des bois ».

Faire doucement compoter la préparation avec 25 gr de sucre, quand la préparation commence à bien se mélanger et à bouillir mettre le reste du mélange pectine sucre et remettre au feu. Faire bouillir doucement encore 5 minutes et arrêter le feu.

Laisser tiédir et mélanger les 10 gr de beurre.

Recouvrir d'un film plastique le confit et mettre au frais le temps de la cuisson des macarons.

### Le Montage :

Cuire les coques au four, préalablement chauffé à 150 degrés ,10 minutes, et laisser les refroidir.

Une fois confit bien refroidi aussi, le mettre dans une poche à douille et farcir les macarons du mélange.

Mettre au frais les macarons 24 heures avant la dégustation !!

**Chantal ASTRO** sélectionnée à NICE chez Pascal LAC le 1er Décembre 2012.







# Pascal Camille

## Yuzu coeur de Gingembre





**Pascal CAMILLE** sélectionné à **PARIS** chez Arnaud LARHER le 17 Novembre 2012, présentait un **Yuzu cœur de Gingembre**.

« Un grand MERCI à Vincent Guerlais pour l'organisation top de ce concours ! Un concours qui m'a permis de rencontrer et échanger durant **une journée avec des grands Messieurs de la haute pâtisserie française**. Notamment avec Franck Fresson, Sébastien Bouillet, Vincent Guerlais, Arnaud Larher, Pascal Lac, Philippe Givre,... Un grand merci adressé au Président du jury, Philippe Conticini, pour nous avoir honoré de sa présence. **Je remercie spécialement Arnaud Larher, qui a été mon super coach** durant le temps nécessaire pour la préparation de cette épreuve en tant que finaliste. Il m'a offert sa disponibilité, ses conseils avisés (et un peu de ses blancs d'oeufs aussi... lol) pour mettre au point le macaron que j'ai présenté. A très vite ! »







# LA RECETTE MACARON



## Ingrédients :

### Pour les coques :

200 g de sucre glace  
200 g de poudre d'amande  
2 x 75 g de blancs d'œufs  
200 g de sucre semoule  
5 g d'eau  
Colorant poudre (vert pomme)

### Pour la ganache Yuzu

#### Gingembre :

80 g d'œufs  
90 g de sucre semoule  
70 g de jus de yuzu  
35 g de jus de gingembre  
115 g de beurre

Gingembre confit

## YUZU GINGEMBRE

### Préparation de la garniture :

Réaliser un tant pour tant en mixant finement au robot coupe le sucre glace et la poudre d'amande. Dans un récipient, réaliser une pâte d'amande colorée en mélangeant à la maryse ce tant pour tant, le colorant en poudre et les 75 g de blancs d'œufs. Réserver. Cuire à 118°C le sucre semoule avec l'eau. Verser le sirop obtenu aux 75 autres grammes de blancs d'œufs que vous aurez précédemment montés au fouet afin d'obtenir une meringue italienne. Lorsque la meringue est à peine tiède, verser la pâte d'amande colorée sur celle-ci puis, à l'aide d'une maryse, mélanger délicatement l'ensemble jusqu'à obtenir un effet ruban. A l'aide d'une poche, dresser les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser croûter les coques 20 à 30 mn. Cuisson : 145 °c durant 13 à 14 mn

### Préparer la Ganache Yuzu Gingembre :

Dans un récipient, mélanger au fouet les œufs avec le sucre sans faire blanchir.

Incorporer à cette préparation les jus de yuzu et de gingembre. Verser l'appareil obtenu dans une casserole et faire chauffer sur feu doux l'ensemble en mélangeant sans arrêt au fouet. Aux premiers bouillons, retirer du feu. Verser la crème obtenue et tempérée à 40 °c maxi. sur le beurre. Mixer au plongeant l'ensemble, rendre lisse et homogène. Réserver au frais.

### Montage :

350 g de ganache yuzu/gingembre

30 g de gingembre confit

A l'aide d'une poche, garnir une coque avec la ganache yuzu/gingembre. Y placer au centre un morceau de gingembre confit puis rajouter une pointe de ganache avant de refermer le macaron avec une autre coque. Laisser mûrir les macarons au minimum 24 h au réfrigérateur.

**Pascal CAMILLE** sélectionné à  
**PARIS** chez Arnaud LARHER le 17  
Novembre 2012





Josip Eymard  
Passion Vanille Citron vert







**Josip EYMARD** sélectionné à **HYÈRES** chez Denis MATYASY le 30 Novembre 2012, présentait un **Macaron Passion vanille confit citron vert**

« Merci à tous pour cette super journée. Ce fut un plaisir d'y participer dans cette bonne ambiance et bravo pour l'organisation. C'était pour moi **un honneur de préparer une pâtisserie pour une brochette de très grands pâtissiers**, et de rencontrer en personne le "big boss" de la pâtisserie Mr Conticini. Au plaisir de déguster à mon tour leurs gourmandises. »





# LA RECETTE MACARON



## Ingrédients :

### Pour les coques :

250 g de poudre d'amande  
 250 g de sucre glace  
 2 x 100 g de blanc d'œuf  
 225 g de sucre semoule  
 70 g d'eau  
 1 g de colorant en poudre jaune  
 citron  
 1 gousse de vanille

### Pour la ganache passion vanille :

140g purée passion  
 60 g de crème liquide  
 300g chocolat blanc  
 2 gousse vanille

### Pour le confit citron vert :

40 g de zestes de citron vert  
 200 g de jus de citron vert  
 60 g de sucre semoule

## PASSION VANILLE CITRON VERT

**Josip EYMAR D** sélectionné à  
 HYÈRES chez Denis MATYASY le 30  
 Novembre 2012



### Préparation des coques :

Mixer et tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace.  
 Incorporer à la spatule 100 g de blanc d'œuf cru dans le mélange T.P.T.  
 Monter le reste des 100 g de blanc d'œuf  
 Cuire le sucre semoule avec l'eau jusqu'à 118°C et l'incorporer dans les blancs montés  
 Laisser refroidir à 50°C et ajouter le colorant et la vanille grattée  
 Incorporer la meringue italienne obtenue au T.P.T. et macaronner jusqu'au ruban  
 Coucher les macarons à l'aide d'une poche à douille (n°8), laisser croûter (environ 30 min), et cuire 16 minutes à 150°C. Laisser refroidir sur la plaque

### Préparation du Confit citron vert :

Blanchir 3 fois les zestes dans de l'eau  
 Cuire les zestes avec le sucre et le jus de citron pendant environ 1 heure, jusqu'à réduction quasi totale. Mixer et réserver au frais

### Préparation de la ganache passion vanille :

Fondre le chocolat au bain marie  
 Chauffer la crème avec les gousses de vanille  
 Incorporer la crème dans le chocolat  
 Ajouter la purée passion  
 Réserver au frais pendant 12h

### Montage :

Pocher un cercle de ganache sur une coque.  
 Pocher au milieu un cœur de confit de clémentine Corse.  
 Recouvrir le confit avec du crémeux.  
 Fermer avec la deuxième coque décorée au préalable.