



Delphine Quenois
Mojito basque fraise





MOJITOBASQUEFRAISE

Préparation des coques :

Torréfier 10 mn la poudre d'amande à 150° et laisser refroidir. Mixer la poudre d'amande et le sucre glace. Préchauffer le four à 155° avec une plaque à l'envers. Mettre les 55g de blancs d'œufs liquéfiés à température ambiante dans la cuve du robot. Pendant ce temps, mettre le sucre et l'eau à chauffer. Lorsque le sirop atteint les 90 ° environ, commencer à monter les blancs à faible vitesse. Lorsque le mélange commence à mousser, ajouter le sucre en poudre en 2 fois et augmenter la vitesse du robot (puissance moyenne). Lorsque le sirop atteint 118° le verser sur les blancs d'œufs montés. Augmenter la vitesse du robot au maximum afin de faire refroidir le mélange et jusqu'à obtention d'une meringue italienne consistance « bec d'oiseau ». 30 secondes avant la fin, ajouter la pointe de colorant jaune et battre encore 30 secondes (on ne doit plus voir de blanc. Arrêter le robot et verser les 55g de blancs d'œufs restant. Bien incorporer au mélange sans les monter en neige. Remplacer le fouet par la feuille du robot. Ajouter le tant pour tant et macaronner à vitesse minimum pendant 30 secondes. Séparer la préparation en 2 et en réserver la moitié dans un saladier. Dans le robot ajouter une pointe de colorant vert et macaronner à faible vitesse pendant encore 30 secondes. Dans la préparation restante, ajouter une quantité suffisante pour obtenir une coloration rouge fraise et macaronner à l'aide d'une maryse. Mettre chaque préparation dans 2 poches à douille de taille moyenne. Découper les bouts et les placer dans une 3ème poche, plus grande munie d'une douille n°8. Pocher les coques bicolores d'environ 3,5 cm de diamètre en quinconces sur une plaque à pâtisserie perforée recouverte de papier silicé. Faire cuire immédiatement pendant environ 16 minutes.

Ingédients :

Pour les coques :

- 150 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre glace
- 9 g de sucre en poudre pour serrer les blancs
- 2 x 55 g de blancs d'œufs liquéfiés à température ambiante
- 150 g de sucre en poudre

50 g d'eau

Une pointe de
couteau de colorant
en poudre vert menthe
et rouge fraise.



Pour la ganache montée façon

Mojito :

- 100 g de couverture ivoire Valrhona
- 200 g de crème liquide à 35 % de matière grasse
- 8 g de sucre inverti
- 16 feuilles de Menthe bien fraîche
- le zeste de 2 citrons verts
- 15 g de jus de citron vert
- 18 g d'Izarra
- 1/2 feuille de gélatine Or.

Pour la gelée de Fraise:

- 250 g de fraises Gariguettes
- 30 g de jus de citron vert
- 15 g de cassonade vanillée
- 1 g d'agar agar
- 12 g d'Izarra

Delphine QUENOIS Championne de France 2014
sélectionnée à BERGERAC chez François GRANGER le 8 Mars 2014.

La ganache montée façon mojito basque: Porter à ébullition 80 g de crème et verser sur les feuilles de menthe. Laisser infuser pendant 10 minutes. Mettre 1/2 feuille de gélatine dans un verre d'eau afin de la ramollir. Zester 2 citrons verts bios préalablement nettoyés. Presser un citron vert afin d'en extraire 15 g de jus. Filtrer au chinois, mettre les zestes dans le jus et réserver. Faire fondre au bain marie les 100 g de couverture ivoire jusqu'à atteindre 40°. Parallèlement : filtrer et récupérer 50 g de crème infusée à la menthe. Ajouter à cette préparation 8 g de sucre inverti et porter à ébullition. Y incorporer la 1/2 feuille de gélatine bien essorée. Verser sur le chocolat en 3 fois l'infusion de menthe en émulsionnant à l'aide d'une maryse. Ajouter les 15 g de jus de citron vert et les zestes ainsi que les 18 g d'Izarra. Bien remuer. Verser enfin les 120 g de crème froide. Filmer au contact et réserver au frais une nuit..

Préparation de la gelée de fraises : Mixer les 250g de fraises avec le jus de citron vert et l'izarra dans un blender. Mélanger 1 g d'agar agar avec 15 g de cassonade vanillée et l'ajouter à la préparation. Ajouter à la purée de fraises et porter à ébullition pendant 1 minute. Verser la préparation dans un plat afin d'obtenir une gelée d'environ 3 mm d'épaisseur et réserver au frais jusqu'à ce que cela fige..

Le Montage : La veille de la dégustation (au minimum 24 heures de maturation) Juste avant de garnir les coques, monter la ganache comme une chantilly bien ferme et mettre dans une poche à douille. Recouvrir une coque d'une couche de ganache montée. Déposer au cœur un disque de gelée de fraises d'environ 2 cm de diamètre Recouvrir d'une fine couche de ganache et refermer à l'aide d'une 2ème coque de taille identique. Réserver à découvert au frais, sur la tranche pendant au minimum 6 heures puis conserver dans une boîte métallique au frais.

DELPHINE QUENOIS

CHAMPIONNE DE FRANCE 2014

Ses impressions



Delphine QUENOIS sélectionnée à **Bergerac** chez François GRANGER le 8 mars 2014, présentait un **Macaron Mojito basque à la fraise**.

« Je travaille dans le secteur bancaire depuis une dizaine d'années et malheureusement mon entreprise va fermer et je vais être licenciée. Dans ce contexte difficile, j'ai commencé à faire des pâtisseries afin de partager des moments de convivialité avec mes collègues et amis.

J'ai toujours aimé cuisiner et pâtisser, mais c'est en regardant l'émission de Mercotte et Cyril Lignac que j'ai eu une révélation. J'étais captivée et complètement passionnée. J'ai commencé à passer des heures sur des blogs et j'ai décidé de m'y mettre de manière plus sérieuse. J'ai confectionné mes premiers macarons le 30 novembre 2013 ! J'ai gardé la photo ;)

Cela n'a pas été évident d'apprendre toute seule et après quelques ratés j'ai décidé d'envoyer un mail à Mercotte.

A ma grande surprise elle m'a répondu et m'a été d'une aide très précieuse. Si j'en suis la aujourd'hui c'est aussi un peu grâce à elle... Alors quand j'ai su qu'elle allait être dans le jury, j'étais encore plus impressionnée et heureuse de me faire "juger" par cette grande dame.

Les sélections régionales :

J'habite Bordeaux, mais j'ai passé les sélections régionales à Bergerac. C'est un peu par hasard, car les inscriptions bordelaises étaient complètes et c'est ma cousine qui m'a envoyé un article de presse qui parlait du concours chez François Granger.

Je me suis inscrite 15 jours avant la date ! Ma victoire a été une véritable surprise !

La préparation de la finale :

Pour la finale, je me suis beaucoup plus entraînée avec les conseils très utiles de François Granger qui a été très à l'écoute de mes idées et a su respecter mes choix tout en m'apportant son savoir faire. C'est lui qui m'a suggéré la coque bicolore notamment. Lorsque je lui ai envoyé une photo de mon premier essai, il a trouvé cela génial et son enthousiasme m'a vraiment beaucoup aidé.

La finale :

Je suis arrivée à Nice avec une légère appréhension car les autres candidats avaient vraiment un niveau impressionnant et beaucoup plus d'expérience que moi. Le stress est un peu retombé grâce à la bonne humeur et l'accueil extrêmement chaleureux des pâtissiers, organisateurs et membres du jury.

Au tout début de l'épreuve j'étais un peu déstabilisée car je n'avais pas les mêmes repères que dans ma cuisine... Mais très vite je me suis mise dans ma bulle et je me suis concentrée.

Les 2 moments qui m'ont le plus marqué pendant l'épreuve :

- Lors du pochage de mes coques, j'ai senti les regards se poser sur moi, et j'ai eu un léger coup de chaud ! J'ai vraiment essayé de ne pas me faire déstabiliser par cette pression.

- La cuisson et l'assemblage : il y a eu une sorte d'embouteillage au niveau du four et mes coques ne sont sorties qu'à 15 minutes de la fin... Je suis donc allée dans la chambre froide pour les faire refroidir plus vite, et j'ai fait l'assemblage sur une plaque à même le sol ! C'était un gros moment de stress et heureusement Philippe Andrieu a su me rassurer.

J'ai tout juste eu le temps de positionner mes coques sur les 2 ardoises, le tout en tremblant comme jamais, et l'épreuve était terminée. Ouf !

L'attente pendant la dégustation du jury a été interminable. Lorsque j'ai vu les macarons des autres candidats, je me suis dit que je n'avais aucune chance. Alors quand Patrick Chevallot a prononcé mon nom, c'était juste incroyable !!!





Mon macaron : Le mojito Basque à la fraise

«L'idée est venue lors d'un apéritif entre amis.

Je voulais que lorsque l'on croque dans le macaron, on ait l'impression d'avoir bu un cocktail.

L'épreuve se déroulant à Nice, au mois de mai, je voulais vraiment créer un macaron frais, que l'on a envie de partager avec des amis. C'est François Granger qui m'a fait découvrir l'Izarra. J'ai ensuite imaginé ma recette et après quelques essais, j'ai trouvé le juste équilibre.

Au fur et à mesure, je me suis améliorée dans le pochage de mes coques bicolores mais j'avoue que je n'étais pas sûre de moi !

Je voulais vraiment essayer de reproduire une vague, car je pratique le surf, et c'était un véritable clin d'oeil à tous mes amis surfeurs !»

Pour moi la pâtisserie c'est :

«Partager et procurer des sensations de plaisir à ceux qui dégustent.

Voir un sourire sur le visage de quelqu'un qui vient de manger une de vos pâtisseries est la plus belle des récompenses...»

«Jamais je n'aurais pu imaginer vivre une telle expérience. Cette journée restera à jamais gravée dans ma mémoire.

Tout le monde a été d'une extrême gentillesse et c'est un vrai bonheur de partager cela avec des grands de la pâtisserie.

Je ne remercierai jamais assez toutes les personnes qui ont contribué à me faire vivre cela... »



de gauche à droite: Franck Fresson (Metz), Denis Matyasy (Hyères), Arnaud Larher (Paris), derrière Arnaud Larher Roland Zanin (Saint Gervais), Vincent Guerlais (Nantes fondateur du concours en 2010), Philippe Andrieu (Bordeaux), Pascal Lac (organisateur de la finale 2014 à Nice), Sébastien Bouillet (Lyon), Henri Bouillet (jury), Patrick Casula (jury), Patrick Chevallot (président du jury)

Les 9 saveurs dégustées et jugées par le Jury:

- Mojito basque à la fraise
- Griotte gingembre citron vert
- Pamplemousse rose, citron caviar
- Limoncello fraise - Fraise wasabi
- Mangue passion gelée gingembre
- Citron vert coeur hibiscus gingembre
- Passion fraise
- Citron vert noisette caramélisée



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](http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur)



Delphine Quenois
Mojito basque fraise



SUR PLACE

7





Céline Cavalié
Citron vert noisette caramélisée





Céline Cavalié
Citron vert noisette caramélisée

Ingrédients :

Pour les coques :
92,5g x 2 de blanc d'œufs
250 g de sucre en poudre
62,5 g d'eau
250g de poudre d'amande
250g de sucre glace
0,8g colorant Citron vert

Pour la Crème Citron Vert :

• 170g d'œufs entiers (environ 3 œufs) • 180g de sucre en poudre
• 6g de zestes de Citron vert (env 4 citrons verts) • 120g de jus de Citron vert • 262,5g de beurre.

Pour les Noisettes

Caramélisées :

150g de noisettes décortiquées
160g de sucre en poudre
12g de beurre salé

Céline CAVALIÉ 1ère lauréate du Var sélectionnée à La Crau chez Denis MATYASY le 1er Février 2014.

CITRON VERT NOISETTE

Préparation des coques :

Mélanger le sucre semoule et l'eau dans une casserole. Mettre les blancs d'œuf n°1 dans la cuve du batteur avec fouet. Faire cuire le sucre + eau jusqu'à 112°C et faire monter les blancs en neige. Quand le sirop est à 121°C, verser sur les blancs d'œufs et laisser le batteur (vitesse moyenne) jusqu'à refroidir la meringue italienne à 40/45 °C. Préparer le tant pour tant : sucre glace + poudre d'amande. Ajouter le colorant. Mélanger les blancs d'œufs n°2 avec le tant pour tant. Mettre un peu de meringue italienne dans la masse amande pour la détendre. Mettre ensuite le reste à la corne pour macaronnage. L'appareil doit avoir de la tenue et être légèrement brillant. Mettre une douille inox lisse n°12 dans une poche à douille. Dresser les macarons sur une plaque de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre cristal blond ; Faire croûter les macarons environ 1 heure (ils ne doivent plus coller aux doigts). Les cuire au four à 160°C pendant 11 minutes (en bas du four). Les sortir et les poser sur une grille.

Les Noisettes Caramélisées: la veille (ou quelques jours avant)

Faire torréfier les noisettes en les plaçant sur une plaque à four 170°C pendant 15 minutes. Les sortir et les mettre dans une passoire métal afin de les frotter pour enlever la peau. Réserver. Faire chauffer doucement le sucre avec une goutte d'eau afin

d'obtenir un caramel. A 180°C (maxi) stopper le feu, ajouter le beurre salé et verser les noisettes dans le caramel brûlant. Verser la masse caramélisée sur une feuille « d'Exopat » (ne craignant pas la chaleur) et séparer les noisettes une à une en essayant de faire une petite boule. Une fois refroidies concasser grossièrement les noisettes.

La crème Citron Vert :

Zestez les citrons verts (Microplane). Mélanger les zestes de citrons vert avec le sucre en poudre. Peser les œufs, les battre légèrement. Mettre au bain-marie les œufs, le sucre avec les zestes et le jus de citron vert. Remuer au fouet jusqu'à 83/84 °C. Verser dans un saladier et laisser refroidir jusqu'à 45-50°C. Ajouter le beurre coupé en dés et mixer au plongeur afin d'obtenir une crème bien lisse et onctueuse. Filmer au contact et laisser prendre au frais.

Le montage :

Mettre la crème en poche à douille (n° 10 ou 12). Garnir une coque. Insérer 3 à 4 morceaux de noisettes caramélisées au centre et refermer avec une autre coque. Réserver au frais une nuit.

CÉLINE CAVALIÉ

VICE CHAMPIONNE DE FRANCE 2014

Ses impressions



Céline CAVALIÉ sélectionnée à **La Crau** chez Denis **MATYASY** le 1er Février 2014, présentait un **Macaron Citron vert noisette caramélisée**.

« Un an auparavant j'avais suivi la finale sur facebook car lors de mon cours de macarons chez Denis Matyasy j'avais rencontré le gagnant régional Josip Eymard, et je m'étais fixé à l'époque de tout faire pour participer à cette finale.

Donc quand les inscriptions se sont enfin ouvertes chez **Denis MATYASY**, j'ai foncé. Puis là il a fallu élaborer un macaron, l'épreuve ayant lieu de le jour de l'anniversaire de mon fils j'ai voulu lui faire plaisir en mettant de la framboise voilà comment est apparu le Macaron Gingembres cœur de framboise et à mon grand étonnement j'ai obtenu la première place !

J'allais réaliser mon rêve mais il restait à trouver une bonne recette... après de multiples essais, un stage d'une journée chez mon "coach" préféré Denis **MATYASY** et des tas de dégustations me voilà fin prête avec mon macaron Citron vert noisette caramélisée et surtout prête à vivre ce grand moment.

Et tout s'est passé comme dans un rêve : les 3 heures d'épreuves sont passées très vite mais sans trop de stress, sauf pour la cuisson que je redoutais mais Denis Matyasy et son fils étaient là pour me conseiller et me rassurer. L'ambiance était géniale, j'ai rencontré de belles personnes parmi les candidats et quel bonheur de partager avec tous ces grands pâtisseries. L'attente des résultats était forcément une

peu longue mais ça a aussi permis de mieux se connaître et quand Pascal Lac m'a annoncé ma deuxième place j'étais aux anges et quand même un peu fière pour moi et pour mon coach !!! »



Hélène ROUSTAN

Griotte gingembre citron vert



SUR PLACE





Ingrédients :

Pour les coques :

150g de poudre d'amande
 150g de sucre glace
 60 g de blancs d'oeufs
 colorants rouge et violet
 60g de blanc d'oeufs
 150 g de sucre en poudre
 50 g d'eau

Pour la ganache chocolat blanc Gingembre :

140g de chocolat blanc (Valrhona)
 20 g de gingembre frais
 60g de crème liquide entière

Pour la compotée de griottes :

300g de griottes
 150g de sucre spécial confiture (confisuc)
 10 g de pectine

Hélène ROUSTAN 1ère lauréate
 sélectionnée à NICE chez Pascal LAC le 30
 Novembre 2013.

GRIOTTE GINGEMBRE CITRON VERT

Préparation des coques :

mélanger la poudre d'amandes tamisée avec le sucre glace, une cuillère à café de colorant rouge et un quart de cuillère à café de colorant violet et les blancs d'oeufs. Cuire le sucre en poudre et l'eau jusqu'à 118°C et verser sur la seconde partie des blancs légèrement montés (y ajouter au préalable un peu de colorant rouge) et mixer jusqu'à ce que la meringue refroidisse puis l'incorporer en 3 fois au mélange précédent . Pocher sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfourner 14 mn à 150°C.

La compotée de griottes:

Réduire en purée 300g de griottes à l'aide d'un mixeur plongeant , porter à ébullition puis ajouter 150g de sucre spécial confiture (confisuc) et 10 g de pectine . Laissez bouillir quelques minutes puis filer et réserver au frais jusqu'à ce que la compotée épaississe.

La ganache chocolat blanc -gingembre :

Couper 140g de chocolat blanc (valrhona) , râper 20 g de gingembre frais, faire bouillir 60g de creme liquide entière , l'ajouter au chocolat pour obtenir une ganache lisse puis y incorporer le gingembre . Mettre dans une poche et réserver au frais.

Le montage :

A l'aide d'une poche à douille disposer sur les demi-coques de macaron une couronne de compotée de griotte, puis au centre un cœur de ganache gingembre, saupoudrer de zestes de citron vert puis recouvrir avec la seconde coque.

HÉLÈNE ROUSTAN

CANDIDATE FINALE FRANCE 2014

Ses impressions



Hélène ROUSTAN sélectionnée à **Nice**
chez Pascal LAC le 30 Novembre 2013,
présentait pour la finale un **Macaron Griotte gingembre citron vert**.

« Passionnée de cuisine et de pâtisserie mais très peu sûre de moi c'est grâce à l'influence de mon entourage que je me suis lancée dans ce concours, et vraiment je ne le regrette pas !

Cette journée restera à jamais gravée , elle aura été riche en émotions, un peu de stress et pas mal d'adrénaline aussi, mais c'est vraiment un honneur et un plaisir d'avoir pu faire goûter mes macarons à des professionnels de la pâtisserie, d'avoir pu cuisiner "ma recette" sous leurs regards avisés !

Merci aux organisateurs et aux jurés pour leurs conseils, leur présence, leur gentillesse et leur disponibilité ! Ce concours c'est aussi de belles rencontres avec des gens passionnés avec qui j'espère rester en contact !

On nous répète sans cesse que la cuisine ou la pâtisserie, "c'est du partage !" rien n'est plus vrai ! Merci encore pour m'avoir permis de vivre cette belle aventure !!!!! »



Cécile Maure

Limoncello fraise



Diplôme Macaron Amateur

Cécile Maure
titulaire nationale
Limoncello fraise
10 Mars 2016



LIMONCELLOFRAISE

Préparation des coques :

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace.

Commencer à monter la première pesée de blanc, ajouter en trois fois les 10g de sucre en poudre, lorsque le mélange commence à mousser. Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à 118°C, à ce moment, les blancs doivent avoir une belle texture. Verser le sirop dans les blancs, le long de la cuve et laisser tourner le robot jusqu'à refroidissement. Ajouter le colorant jaune, et la deuxième pesée de blancs, juste pour les incorporer, puis arrêter le robot. Verser les poudres sur la meringue, et macaronner à l'aide d'une corne jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant, et légèrement coulant. Colorer l'intérieur de la poche en rouge, et la remplir. Pocher les coques en quinconces sur une plaque recouverte de papier de verre, puis laisser croûter 30mn. Cuire les coques 14mn à 150°C. Laisser refroidir les coques

Ingrédients :

Pour les coques :

150g de poudre d'amande
 150g de sucre glace
 2 x 53g de blancs d'œufs liquéfiés
 150g + 10g de sucre en poudre
 50g d'eau minérale
 1 pointe de couteau
 de colorant pâte rouge et jaune

Pour la ganache Limoncello:

130g couverture Ivoire
 Valrhona
 50g de crème fleurette
 entière
 5 cl de Limoncello à 30%
 Zeste râpé d'1/2 citron

Pour la gelée de fraise :

300g de fraises gariguettes
 Le jus d'1/2 citron
 50g de sirop de sucre à 30%
 75g de sucre

Cécile MAURE 1ere lauréate
 sélectionnée à St GERVAIS chez Roland
 ZANIN le 23 Novembre 2013.

La ganache Limoncello : Faire fondre le chocolat au bain marie. Amener la crème à ébullition. Faire une émulsion en trois fois. Une fois refroidit à 30°C, incorporer le limoncello et le zeste de citron. Lisser la ganache au mixer plongeant, réserver et filmer au contact, puis laisser prendre la ganache au réfrigérateur.

La gelée de fraise :

Préparer le coulis. Faire un sirop de sucre avec 50g d'eau et 50g de sucre dans une casserole, porter à ébullition. Eteindre le feu et laisser refroidir. Couper les fraises et les mixer avec le jus de citron et 50g de sirop de sucre. Passer à la passoire. Chauffer la purée de fraise. Ajouter la pectine et le sucre. Porter à ébullition. Réserver au frais.

Le montage :

Garnir la moitié des coques d'une couronne de ganache limoncello. Garnir l'intérieur avec de la gelée de fraise. Recouvrir avec les coques restantes.



CÉCILE MAURE

CANDIDATE FINALE FRANCE 2014

Ses impressions



Cécile MAURE sélectionnée à **St GERVAIS**
chez Roland ZANIN le 23 Novembre 2013,
présentait pour la finale un **Macaron Limoncello Fraise**.

« Je suis passionnée par ces petites gourmandises depuis longtemps, et c'était vraiment un honneur pour moi d'arriver en finale.

C'était une journée formidable et très conviviale. Un peu stressée au début, d'être jugée par tous ces grands chefs, mais leur accueil sympathique nous ont mis à l'aise de suite.

Malheureusement, j'ai loupé ma ganache... Mais je suis ravie d'en être arrivée là, j'ai fait de très belles rencontres, et ce souvenir restera indélébile ! Mon meilleur moment restera celui que j'ai passé avec Mr Patrick CASULA... Magique !

Merci à Vincent GUERLAIS et son équipe pour l'organisation, un grand merci à **Roland ZANIN**, pour ses conseils, sa gentillesse et sa disponibilité, ainsi qu'à Mr Pascal LAC pour son accueil, et à tous les jurés qui nous ont fait l'honneur de leurs présence.

Merci aussi à tous les partenaires du concours, et encore bravo à tous les candidats qui ont fait de superbes macarons. »





Claude Seixas
Pamplemousse rose, citron caviar



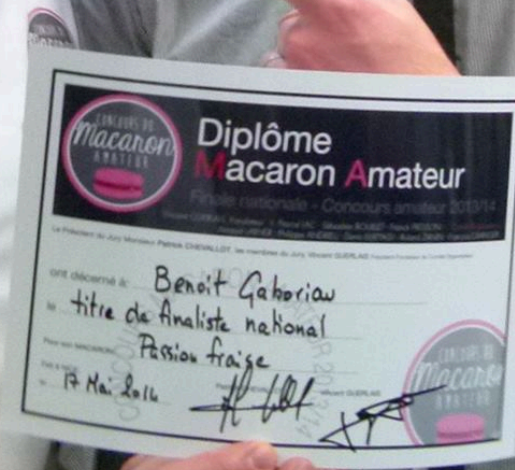


Coralie Batista
Mangue passion gelée gingembre





Benoit Gaboriau
Passion fraise





Ingrédients :

Pour les coques :

200g de poudre d'amandes
200g de sucre glace
2 x 73g de blancs d'œufs
20g de sucre en semoule
60g d'eau
colorant orange en poudre

Pour le décor :

100g de beurre de cacao
Colorant rouge liposoluble



Pour la crème Passion :

173g de purée de passion
113g de chocolat blanc
« IVOIRE »
24g de beurre de cacao
62g de beurre doux
10g de poudre à crème

Pour le confit de Fraise :

200g de Mara des bois
40g de sirop de fraise des bois
« GUIOT »
7g de pectine NH
20g de sucre
12g de jus de citron jaune

PASSIONFRAISE

Préparation des coques :

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace dans un robot coupe. Tamiser ce mélange dans un grand cul de poule. Ajouter la première partie des blancs d'œufs et le colorant. Bien mélanger à l'aide d'une maryse. Commencer à monter la deuxième partie des blancs avec les 20g de sucre et en parallèle faire un sirop avec l'eau et les 200g de sucre. A 118°C, verser le sirop en filet sur les blancs montés. Laisser tourner le batteur jusqu'à ce que la meringue atteigne 50°C. Ajouter cette meringue au tant pour tant /blancs d'œufs et macaronner. Dresser sur plaque recouverte de papier cuisson et cuire à 145°C pendant 14 min.

La crème Passion :

Dans une casserole, mélanger la purée de passion et la poudre à crème. Faire épaisser à feu moyen jusqu'à ébullition. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao hachés dans un cul de poule. Emulsionner comme une ganache. A 35°C ajouter le beurre en pommade et mixer. Verser dans un plat et filmer au contact. Réserver au frais.

Le confit de Fraise :

Dans une casserole, faire tiédir les fraises et le sirop à environ 40°C. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés et porter le tout à ébullition pendant 30 secondes. Ajouter le jus de citron. Sortir la casserole du feu et mixer. Verser dans un plat et filmer au contact. Réserver au frais.

Le décor :

Fondre le beurre de cacao à 40°C. Ajouter le colorant et mixer. Couper la pointe d'un cure dent pour avoir une section cylindrique. Tremper cette section cylindrique dans le beurre de cacao et appliquer sur le macaron à plusieurs reprises et à intervalles réguliers pour obtenir une ligne de points de plus en plus petit. Faire de même pour toutes les coques.

Le montage :

Pocher une couronne de crème passion sur la moitié des coques et remplir le centre de confit de fraise. Fermer avec le reste des coques.

Benoit GABORIAU 1er lauréat
sélectionné à NANTES chez Vincent
GUERLAIS le 16 Novembre 2013.





Karine LETOT
Citron vert coeur hibiscus,
gingembre



SUR PLACE





Rozenn COTTEVERTE

Fraise wasabi

