



Les Recettes
des candidats finalistes
Finale Internationale 2016



YUZUFRAMBOISEGINGEMBRE

La ganache : Râper le gingembre frais dans la crème puis donner un léger bouillon. Couvrir et infuser pendant 30 minutes. Fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis incorporer la crème au gingembre. Ajouter les jus de fruits. Mixer, filmer au contact et réserver au frais.

Le montage : dresser un cordon de ganache sur chaque coque. Dans le trou de chaque framboise, insérer quatre petits dés de gingembre confit. Placer au centre

Ingrédients :

Pour les coques :
Meringue italienne

Pour la ganache au Kalamansi :

- 216 gr de couverture ivoire
- 90 gr de crème liquide
- 70 gr jus de yuzu
- 30 gr de jus de sudachi
- 24 g de gingembre frais

Framboises Tulameen et gingembre confit



Olivier CHUPIN
Champion International 2016
sélectionné à NANTES chez Vincent
GUERLAIS le 21 Novembre 2015.

d'une des coques une framboise entière ou coupée (suivant la taille). Assembler en prenant soin de ne pas trop appuyer.

Mettre en boîte au réfrigérateur et patienter au moins 12 heures avant dégustation.





Vincent Guerlais et Olivier Chupin champion 2016



KENWOOD

partenaire du
depuis 2012





Ingrédients :

Pour les coques x2 :

- 150g d'amande en poudre
- 150g de sucre glace
- 150g de sucre cristal

36g d'œuf

2*56g de blanc d'œuf

½ cac de colorant blanc

+ ½ cac de colorant vert

Pour la ganache Ananas

Basilic :

- ½ ananas de bonne qualité
- 10 g de gingembre frais râpé
- 40 g de jus de citron jaune
- 90 g de pâte d'ananas (Sosa)
- 240g de chocolat blanc Opalys Valhrona
- 15g de beurre de cacao Mycryo (Barry)
- 230g de jus d'ananas *
- 50g de yaourt lyophilisé (Sosa)
- 14 feuilles de basilic

Insert : Ananas Basilic

- 120g de jus de citron
- 40g d'écorce de citron
- 60g de sucre semoule
- 1 citron jaune (Zeste & Jus)
- 1 ananas Victoria
- 30g de confit de citron
- 40g de jus de passion
- 6 feuilles de basilic
- 5g de sucre
- 1,7g d'agar agar

ANANAS BASILIC

La ganache : Étape 1 : Découper l'ananas en cube et faire revenir dans une casserole avec l'ensemble des autres ingrédients. Mixer le tout et tamiser pour filtrer la fibre d'ananas et de gingembre.

Étape 2 : Déposer le chocolat et le beurre de cacao dans un saladier. Recouvrir du jus d'ananas et mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le yaourt lyophilisé et le basilic puis mixer le tout. Réserver au frais dans un saladier.

L'insert Ananas Basilic : Étape 1 : Faire blanchir les écorces de citron, les égoutter puis ajouter le sucre et le jus de citron. Faire cuire le tout à couvert pendant 1h30.

Étape 2 : Faire revenir le jus de citron/ le zeste/ l'ananas/ le citron confit/ le jus de passion. Mixer le tout et tamiser. Porter à légère ébullition et ajouter l'agar agar mélangé avec le sucre. Mixer le tout et tamiser de nouveau pour évacuer la mousse. Réserver dans des moules demi-sphères de 2,6cm

Les coques : Étape 1 : Coques blanches (A faire en premier pour anticiper les décors) Cuisson : 15mn à 145° => Pas plus autrement, les coques risquent de brunir. Étape 2 : Coques vertes Cuisson : 15mn à 150° => Pour avoir des coques fermes, la ganache étant moins ferme qu'une ganache classique.



Fadila ABERKANE 2ème prix
Vice Championne Internationale 2016
 sélectionnée à LYON chez Sébastien BOUILLET le 5 Mars 2016.





3^{ème} PRIX CONCOURS 2016



BANANE FLAMBÉE VANILLE

MUSA PARADISIACA VANILLE DE LA RÉUNION

Infusion : 72 heures avant la réalisation des macarons : Dans une casserole avec 1 litre d'eau, ajouter 2 gousses de vanille fendues et une banane séchée coupée en deux, porter à ébullition, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Les coques : Mélanger 70 g de blanc d'œufs avec le tant pour tant et le colorant, puis réserver. Dans une casserole, ajouter l'infusion et le sucre semoule, faire un sirop à 118°C. Pendant que le sirop monte en température, monter les 75 g de blanc d'œufs restants au robot avec le fouet. Incorporer doucement le sirop à 118°C dans les blancs montés, robot allumé. Laisser tourner jusqu'à obtenir un bec d'oiseau. Macaronner le tant pour tant avec la meringue italienne. Faire préchauffer le four à 150°C, chaleur tournante. Dresser à l'aide d'une poche à douille sur une plaque métallique, laisser croûter 15 minutes.

Faire cuire 12 minutes environ (selon le four).

Ingrédients :

Pour les coques :

75 g de blanc d'œufs pour la meringue italienne et 70 g pour le tant pour tant

200 g de sucre semoule

50 g de l'infusion filtrée au chinois

200 g de poudre d'amande

200 g de sucre glace

Pour la ganache Ananas

Basilic :

- 150 g de chocolat blanc
- 80 g de beurre de cacao
- 20 g de crème liquide entière
- 30 g de rhum
- 100 g de banane + 2 cuillères à soupe de rhum pour flamber
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 3 gousses de vanille bourbon

Infusion :

- 1 litre d'eau, ajouter
- 2 gousses de vanille fendues
- une banane séchée coupée en deux



La ganache : Faire fondre le chocolat blanc avec la crème, le rhum, le beurre de cacao et le contenu de 3 gousses de vanille.

En même temps faire caraméliser la banane avec le sucre roux et les gousses de vanille vides, puis flamber au rhum.

Retirer les gousses, mixer la banane et incorporer-la au mélange chocolat blanc fondu, beurre de cacao et vanille.

Laisser reposer 48 heures au réfrigérateur avant de garnir les coques.

Pascal RONDIN

3^{ème} prix 2016

sélectionné à MONTÉLIMAR chez Eric ESCOBAR le 23 Avril 2016.







Rita Mazzetto et Chiara Metteazzi - Silikomart



silikomart[®]



LIME BETTERAVE BASILIC

MACARON « CHIOGGIA »

La ganache : Mettre le jus de citron vert, le zeste et le basilic à bouillir et chinoiser de suite. Il faut ajouter du jus de citron vert pour atteindre les 100g. Cuire l'ensemble comme une crème pâtissière. Mettre la gélatine. Verser l'ensemble sur le chocolat blanc le beurre de cacao. Puis mixer le tout et étaler sur plaque, filmer au contact et placer au froid.

Pour l'insert betterave : Faire réduire le jus de betterave jusqu'à en obtenir 200mL. Laisser refroidir. Mélanger le sucre, la poudre de betterave et la pectine. Verser les 200mL de jus de betterave réduit dans une casserole et mélanger avec le mélange précédent. Porter le tout à ébullition, laisser bouillir 2 minutes. Débarrasser, filmer au contact et placer au froid.

Ingrédients :

Pour les coques :

- Meringue italienne :
- 74g de blanc d'œufs
 - 200g de sucre
 - 50g d'eau

Pâte blanche :

- 80g de poudre d'amande
- 80g de sucre glace
- 30g de blanc d'œuf
- 2/5 de la meringue italienne



Pâte rouge/pourpre :

- 120g de poudre d'amande
- 120g de sucre glace
- 44g de blanc d'œuf
- 3/5 de la meringue italienne
- 0.8g de colorant

Pour l'insert betterave :

- 750 ml de jus de betterave
- 4g de pectine NH
- 35g de sucre
- 1 c.s de poudre de jus de betterave bio (marque zingology)

Pour la ganache citron basilic :

- 100g de jus de citron vert
- 10g de basilic
- 1 zeste de citron vert
- 1 feuille de gélatine + eau bien froide

- 32g de sucre
- 110g d'œufs
- le jus
- 80g de chocolat blanc
- 8g de beurre de cacao



Agathe BECQUART Finaliste 2016

sélectionnée à PARIS chez Arnaud LARHER
le 6 février 2016.







Sébastien BOUILLET
 Alain CHARTIER
 Patrick CHEVALLOT
 Denis DIANIN
 Christophe MOREL
 Pascal LAC
 François GRANGER
 Roland ZANIN
 Arnaud LARHER
 Eric ESCOBAR
 Franck FRESSON
 Denis MATYASY
 Vincent GUERLAIS



CLEMENT.
 DESIGN



CHOCOLATTONKACERISE

MACARON « EN ROUGE ET NOIR »

Les coques : Porter le sirop (sucre + eau) à 119°. À 115°, battre les blancs d'œufs en neige ferme avec la pointe d'albumine. Lorsque le sirop atteint la bonne température, le verser en mince filet sur les blancs d'œufs montés, tout en gardant le fouet en marche à vitesse moyenne. Laisser tourner jusqu'à refroidissement à 55° de l'appareil. (3'30). Incorporer 180 g de meringue dans la base rouge puis macaronner 50 Tours. Incorporer 210g de meringue dans la base cacao puis macaronner 60 Tours. Pocher les macarons : une base rouge, puis un petit rond de cacao en décalé vers le bas, puis une pointe de rouge au centre du rond marron. Laisser croûter environ 1h et enfourner 13 minutes à 150 degrés. Laisser refroidir et garnir.

Ingrédients :

Pour les coques :

Meringue italienne

- 120g de blancs d'œufs vieillis
- 330g de sucre en poudre
- 76g d'eau
- Une pointe de couteau d'albumine.

Pour la base cacao :

- 300g de tant pour tant
- 20g de cacao
- 55g de blanc d'œufs vieillis.

Pour la base rouge :

- 315g de tant pour tant.
- 55 g de blanc d'œufs vieillis
- Colorant rouge



Pour la garniture :

- Cerises de la côte basque
- Sirop (1L d'eau, 500 g de sucre, 1 gousse de vanille
- 234g de lait
- 234g de crème
- 90g de jaunes d'œufs
- 45g de sucre
- 1g de fève Tonka râpée
- 280g de chocolat manjari



Laëtitia AZÉMA

Finaliste 2016

sélectionnée à BERGERAC chez François GRANGER le 5 Mars 2016.

La garniture :

Pocher les cerises dans le sirop

Faire une crème anglaise (85°)

Verser la crème anglaise sur le chocolat et laisser prendre au frais.

Pour garnir les macarons :

Pocher la crème sur une coque, ajouter les cerises coupées et fermer le macaron.



CHRISTOPHE FELDER
ET CAMILLE LESECQ

GÂTEAUX

150 PETITS ET GROS GÂTEAUX
À DÉVORER

Éditions
de La Martinière

NOTRE PRÉSIDENT DE JURY FINALE 2016

CHRISTOPHE FELDER

A OFFERT SES LIVRES DÉDICACÉS
À NOS FINALISTES





FRAMBOISE VANILLE CITRON VERT

MACARON « LA VIE EN ROSE »

Les coques : Diviser le Temps pour Temps, y ajouter 30g de blancs d'œufs dans chaque saladier. Mettre le colorant Framboise dans un saladier et dans une poche à douille. Déposer 60g de blanc d'œufs et 25g de sucre en poudre dans la cuve du robot. Déposer 150g de sucre en poudre et 50g d'eau dans une casserole. Faire chauffer à 118°. Réaliser la meringue Italienne. Réaliser l'appareil à macarons. Pocher et enfourner 15mn à 145°.

Ganache Vanille : Faire fondre le chocolat et les grains de Vanille au bain marie. Faire chauffer la crème et le glucose. Incorporer au chocolat. Verser en 3 fois la crème froide. Réserver.

Ganache Framboise : Faire chauffer la purée de framboise. Faire fondre le chocolat au bain marie. Faire chauffer la crème et le glucose. Mélanger le chocolat avec la crème puis la purée. Réserver.

Ingrédients :

Pour les coques (bi) :

Poids Tant pour Tant : 148G x 2

Poids meringue : 102.5G x 2

150G poudre amande

150G sucre glace

2x60G Blanc œufs

25G sucre poudre

150G sucre poudre

+ 50G eau

Colorant Framboise

Ganache Vanille :

- 50G chocolat blanc Valrhona
- 1 gousse Vanille de Tahiti
- 25G crème + 3G glucose
- 75G crème froide

Ganache Framboise :

- 100G chocolat blanc Valrhona
- 45G purée de framboise
- 50G crème+ 6G glucose

Framboises fraîches

Ganache Citron Vert :

- 67.5G jus de citron vert
- 62.5G eau
- 57.5G sucre poudre
- Zestes de 2 citrons
- 1 feuille ¼ de gélatine



Marie BOUTTEVIN

Finaliste 2016

sélectionnée à VAL D'ISÈRE chez
Patrick CHEVALLOT le 13 Mars 2016.

Insert Citron Vert : Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer le jus de citron, l'eau et le sucre poudre et les zestes de 2 citrons. Incorporer la gélatine. Réserver





SUDASHI KUMQUATS CONFIT

FEUILLANTINE DULCEY

Les coques : Mélanger Poudre d'amande et sucre glace, mélanger le blanc d'œuf et les colorants. Faire une masse avec les 2 préparations. Cuire le sirop à 118° et verser sur les blancs puis serrer la meringue. Bec d'oiseau. Incorporer progressivement la meringue italienne à la masse colorée. Pocher les macarons, Laisser crouter environ 20mn, et cuire à 130° pdt 12 mn.

Pour les kumquats confits : Faire blanchir 3 fois les kumquats après les avoir piqués en plusieurs endroits afin d'enlever l'amertume, Les couper en 4 enlever les pépins, et enlever la peau blanche (un peu dure). Mettre les jus dans la casserole, le sucre et les kumquats nettoyés. Faire cuire pdt 20 mn, renouveler l'opération 3 jours de suite, (consistance d'une confiture). Mettre dans un bocal stérilisé.

Ingrédients :

Pour les coques :

- 170 gr Poudre d'amande
- 170 gr Sucre Glace
- 68 gr Blanc d'œuf
- 170 gr Sucre

- 42 gr d'eau
- 60 gr Blanc d'œuf
- Colorant orange et jaune
- 2/3 – 1/3



Pour les kumquats confits :

- 15 Kumquat
- 120 gr Sucre
- 300 ml eau
- 100 ml jus citron jaune
- 50ml jus Sudashi (facultatif)

Pour les Crêpes dentelle au chocolat Dulcey, fleur de sel :

- 70 gr de chocolat Dulcey
- 20 gr de gavottes broyées

Pour la ganache sudashi :

- 115 gr crème à 35% mg (1)
- 64 gr sucre (1)
- 30 gr crème 35% mg (1)
- 17 gr amidon maïzena (1)

- 150 gr Jus Sudashi réduit 60% (60gr)
- 80 gr Beurre
- 72 gr couverture Ivoire

Elisabeth LESAFFRE

Finaliste 2016

sélectionnée à VANNES chez Alain CHARTIER le 23 Avril 2016.



La ganache : Réduire le jus 150 gr à 60 gr. Faire une crème pâtissière avec les ingrédients 1 et à ébullition ajouter le jus Sudashi (tiède) réduit à 50%. Refaire Bouillir laisser cuire 1 à 2 mn. Faire l'émulsion avec la couverture Ivoire. A 40° ajouter le beurre.

Pour les Crêpes dentelle au chocolat Dulcey, fleur de sel : Faire fondre le Dulcey doucement au micro-onde, ajouter ensuite les gavottes et la fleur de sel. Et aplatir entre 2 feuilles de papier sulfurisé, mettre au froid. Détailler ensuite à l'emporte-pièce (diam environ 2cm)



CONCOURS DU
Macaron
AMATEUR

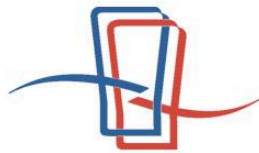
CONCOURS DU
Macaron
AMATEUR

Alain Ducasse





PARTENAIRES LOTS FINALE
CONCOURS MACARON AMATEUR
2016



MATFER BOURGEAT



LA CRAU



LIMONEYUZUCŒURFRAMBOISE

MACARON MISHOYUZU

Les coques : Dans une petite casserole, mettre 100g de sucre en poudre avec 25g remuez un peu, et mettre à bouillir, avec la sonde du thermomètre dedans. Lorsque le sirop est à 104°, commencez à battre les blancs en neige, en commençant à petite vitesse, puis en augmentant progressivement. Dès que le sirop atteint 118° réduisez la vitesse du robot, versez le sirop en filet sur la paroi du bol dans les blancs. Mettre la poudre de Yuzu dans le mélange poudre d'amandes/sucre glace (tant pour tant) Séparer le tant pour tant en deux ainsi que les 37,5g de blancs dans deux culs de poule pour pouvoir faire deux poches. Diluer le colorant jaune en poudre dans les 18,75g de blancs et diluer le colorant rouge en poudre dans les 18,75g de blancs, puis ajouter ces blancs dans le mélange poudre d'amandes/sucre glace de chaque cul de poule. Incorporez une petite quantité de la meringue dans la pâte d'amande, pour bien la détendre (La moitié de la meringue dans chaque cul de poule environ 62g). Incorporez en 2 fois la meringue. Le mélange obtenu doit être bien brillant et assez souple mais pas liquide. Placez ensuite les mélanges dans deux poches à douille munie d'une douille unie de 8 mm de diamètre, et dressez les macarons sur du papier sulfurisé et faite crouter au minimum 30 mn. Faire cuire 19mn à 145°C chaleur tournante..

Ingrédients :

Pour les coques :

- Sucre glace : 100g
- Poudre d'amande : 100g
- Blanc d'œuf mûré : 37,5g
- Blanc d'œuf : 37,5g
- Colorant rouge : 0.30g

Pour le coeur framboise :

- Framboise fraîche : 250g
- Sucre : 30g
- Gelée dessert : 18g (30g = 10g de gélatine)

Pour la garniture citron-yuzu :

- Sucre : 55g
- Crème : 113g
- Marmelade de citron : 19g
- Compote de Yuzu : 18g
- Crème (pour amidon) : 27g

- Colorant jaune citron : 0.25g
- Eau : 25g
- Sucre en poudre : 100g
- Poudre de Yuzu : 1g



- Amidon : 17g
- Jus de citron italien réduit : 20g
- Jus de Yuzu (mishoyuzu) réduit : 25g
- Chocolat ivoire (blanc intense Belcolade) : 70g
- Beurre : 84g

Patrick MOUILLERON

Finaliste 2016

sélectionné à METZ chez Franck FRESSON le 16 Avril 2016.



Pour les coeurs framboises : Passez les framboises au chinois étamine pour récupérer 135g de jus. Portez à 60 degrés le jus des framboises avec le sucre. Ajouter la gelée dessert et porter à la première ébullition. Mettre dans un plat pour pouvoir découper des carrés de 1cm laisser prendre au réfrigérateur..

Pour la garniture citron-yuzu : Chauffer à 98 degrés le sucre, amidon détendu avec la crème, la grande crème, les jus réduits et les confits et mélanger. Verser sur le chocolat ivoire et mixer quelques instants.. Ajouter le beurre et mixer. Mettre en poche et placer au frigo.



Sous la direction de Frédéric Bau - École du Grand Chocolat Valrhona
Photographies Clay McLachlan

ENCYCLOPÉDIE DU CHOCOLAT

Préface de
Pierre Hermé



Flammarion



VALRHONA

PARTENAIRE FINALE
CONCOURS MACARON AMATEUR
2016



LOTS
ENCYCLOPÉDIE DU CHOCOLAT
OFFERTE À NOS FINALISTES



CAROTTE EXOTIQUE

Les coques : Préchauffer le four à 145°C en mode ventilation avec soupape fermée. Peser les blancs et les laisser dans un récipient ouvert hors du frigo le matin précédent la production. Tamiser le TPT. Mélanger avec le fouet les 30 gr de sucre avec le blanc d'œuf en poudre. Verser dans un robot de cuisine la première partie des blancs (110 gr) et les écumer. Pendant que les blancs écument verser l'albumine puis le sucre.

Entre temps, dans un petit bol, faire un sirop avec l'eau et le sucre semoule, le porter à 110°C à l'aide d'un thermomètre de cuisson. Verser le sirop sur les blancs en actionnant le pétrisseur à vitesse basse, monter jusqu'à obtenir une meringue dure et brillante. À plusieurs reprises ajouter la deuxième partie des blancs (110 gr). Quand le mélange atteint les 40/50°C ajouter le colorant et remuer.

Remplacer le fouet par la feuille, verser dans un seul coup le TPT. Actionner le pétrisseur à vitesse basse en bien veillant qu'il se forme une pâte coulante et uniforme. A l'aide d'une spatule, remplir une poche à douille munie d'une douille lisse n.8 et disposer de petites boules d'appareil aplaties sur un tapis en silicone. Une fois rempli le tapis, battre la plaque sur le plan de travail pour lisser la surface des macarons. Enfourner pendant 15 minutes. Une fois sortis du four laisser les refroidir.

Ingrédients :

Pour les coques :

- 110 gr de blanc d'œuf pasteurisé
- 600 gr de TPT
- 110 gr de blanc d'œuf pasteurisé
- 30 gr de sucre semoule

- 6 gr de blanc d'œuf en poudre (albumine)
- 100 ml d'eau
- 300 gr de sucre semoule
- colorants en poudre soluble selon goût

Pour la ganache carotte exotique :

- 2 carottes
- 76 gr de beurre de cacao
- 453 gr de chocolat blanc
- 266 gr pulpe de mangue

- 186 gr de pulpe de fruit de la passion
- 17 gr de jus de citron vert



Victoria FERRARI

Finaliste 2016

sélectionnée à VENISE au HANGAR 78
le 19 Avril 2016.

Coachée par Denis DIANIN



Pour la ganache exotique : Faire fondre les pulpes à 35°C. Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao séparément, ensuite les unir. Verser les pulpes dans le chocolat peu à peu en créant une émulsion. Couvrir la ganache avec du film alimentaire et laisser reposer dans un endroit frais pendant 24 heures.

Pour les carottes : Nettoyer deux carottes, les mettre dans un sachet avec la pulpe de fruit de la passion, fermer le sachet sous vide et cuire les carottes au four dans un tapis microperforé avec vapeur à 100%, à 90°C pendant environ 1 heure. Enlever du four et laisser refroidir pendant 24 heures. Une fois ce temps écoulé, couper les carottes en lamelles.

Assemblage : Remplir uniformément la moitié des coques avec la ganache et mettre au centre une lamelle de carotte. Remettre les macarons farcis sur l'étagère la plus basse du frigo pendant 30 heures, les enlever du frigo 10/15 minutes avant de les goûter.





Pour la ganache au yaourt :

- 120g de yaourt frais entier
- 200g de chocolat blanc
- 50g de beurre de cacao
- 10g de yaourt en poudre
- 120g de mascarpone

Pour la compotée de fraise :

- 300g de fraises de bonne qualité
- 56g de sucre
- 2 cuillères à soupe de "vitepris "

Alexandra CAMILLERI SPENLE
Finaliste 2016

sélectionnée à NICE chez Pascal LAC
le 28 Novembre 2015.



YAOURT COMPOTEE FRAISE

La ganache yaourt : Faire chauffer le yaourt puis à feu doux incorporer le chocolat et le beurre de cacao mélanger au fouet énergiquement. Incorporer la poudre de yaourt puis hors du feu incorporer le mascarpone. Mélanger. Réserver.

La compotée de fraises : faire chauffer les fraises ,les écraser incorporer le sucre et le vitepris. Mixer et mettre au frais. Pour une texture plus compact utiliser de l'agar agar





CAMERISE CARDAMOME VANILLE

Les coques : Préchauffez le four à 160 degrés. Mixez et tamisez-le tant-pour-tant sucre glace et poudre d'amandes. Versez-les dans un cul de poule. Ajoutez-y respectivement la poudre de vanille, la cardamome fraîchement moulue et la moitié des blancs d'œufs vieillis. Dans une casserole, chauffez l'eau et le sucre semoule (sirop) jusqu'à 118 degrés. À 110 degrés, commencez à monter les blancs en neige. Lorsque le sirop atteint 118 degrés, versez-le graduellement aux blancs d'œufs jusqu'à ce que la meringue atteigne 50 degrés. Incorporez la meringue à 3 reprises au premier mélange. Macaronnez le tout jusqu'à ce que la meringue tombe et ramollisse légèrement (texture fluide). À l'aide d'une poche et d'une douille unie de 10 mm de diamètre, dressez les macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez crouter les macarons pendant 45 minutes à température ambiante. Cuire les macarons au four pendant 12 minutes en laissant la porte légèrement entrouverte. Laissez refroidir complètement.

La ganache : Chauffez la crème dans une casserole en y infusant les graines de cardamome. Ajoutez-y les gousses de vanille fendues ainsi que leurs grains. Lorsque la crème est à ébullition, filtrez-la pour obtenir un liquide sans résidu et versez-la sur le chocolat blanc préalablement haché. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement le chocolat et la crème filtrée pour obtenir une ganache homogène. Y inclure le beurre à température ambiante. Filmez le mélange et réservez-le au frais pendant 2 à 3 heures. Ajoutez et mélangez le colorant naturel (jus de camerise) au mélange.

Ingrédients :

Pour les coques :

- 200 gr poudre d'amandes
- 200 gr sucre glace
- 75 gr blancs d'œufs vieillis
- 1,5 gr cardamome fraîchement moulue
- 3 gr poudre de vanille
- 200 gr sucre semoule

- 55 gr d'eau
- 75 gr blancs d'œufs vieillis
- 1-2 gouttes de colorant naturel* dans mélange de blanc d'œuf.
- Poudre d'or (optionnel)



Pour la ganache :

- 200 gr de crème
- 5 gr graines de cardamome
- 2 gousses de vanille de Madagascar

- 2 gousses de vanille du Mexique
- 220 gr de chocolat blanc
- 20 gr de beurre doux

Pour la gelée :

- 200 gr de camerises
- 30 gr de sucre
- 5 gr de pectine
- 5 ml de jus de citron



Mélissa PILON

Finaliste 2016

sélectionnée à MONTRÉAL chez Christophe MOREL le 13 février 2016.

La gelée à la camerise : Broyez les camerises au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une purée. Mélangez la pectine avec le sucre. Chauffez les fruits en purée avec le mélange sucre-pectine dans une casserole. Portez à ébullition jusqu'à atteindre 105 degrés. Hors du feu, ajoutez le jus de citron et bien mélangez. Versez le mélange dans un récipient, filmez-le et réservez-le au frais pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce que la gelée prenne forme.



Le montage : Garnissez la moitié des coques en y déposant une rosace de ganache au centre. Pochez la gelée au milieu de la ganache. Refermez délicatement le macaron avec une autre coque. Laissez les macarons reposés pendant 24 à 48 heures.

Finition :

1. Saupoudrez la poudre d'or sur les macarons avec un pinceau de soie.
2. Savourez-les, partagez-les, vous aurez une longue vie!

* Colorant naturel : Passez la camerise dans l'extracteur à jus pour y récolter le jus. Celui-ci servira comme colorant naturel.



CONCOURS DU
Macaron
AMATEUR

Christophe

CONCOURS DU
Macaron
AMATEUR







PROMOCASH
SAINTE ROSELINE
PAS DU CERF
PRESTIGE EVENEMENT
POMONA
TERRE AZUR
DAVIGEL
MARTIN
BEAUVALLET
EPICE SAVEUR
BOULANGERIE
JULIEN ROUVIER LA CRAU
FROMAGER GROSSO
MURAT
PURATOS
GPH
BACCHI
SUD EMBALLAGE
PRIM'SOLEIL

MATYASY.

les PARTENAIRES de la
REMISE DES PRIX
À la REYFÉRENCE
LA LONDE LES MAURES

RM
reyférence
SALLE DE RECEPTIONS ET EVENEMENTS
Jean Rey MATYASY.



MATYASY

Finale 2016
à **HYÈRES**
Samedi 21 Mai

organisée par
Denis et Valérie MATYASY

toute la **TEAM MATYASY**

Jessica, Kevin, Patrick, Jimmy, Enzo...
et toutes les formidables équipes traiteur,
labo et boutique ...



*un grand **Merci!**
à tous pour leur accueil
et cette incroyable journée*



CONCOURS DU
Macaron
AMATEUR

CONCOURS DU
Macaron
AMATEUR

Denis MATYASY

CLEMENT