



Ingrédients :

Pour les coques :

- Meringue italienne :
- 200 g de sucre glace
 - 200 g de poudre d'amandes torréfiée (10 minutes à 150°C)
 - 200 g de sucre en poudre

- 5 cl d'eau de source
- 2 x 75 g de blancs d'œufs vieillis
- 4 g de grains de poivre Timut pilés au pilon-mortier
- 1 g de colorant alimentaire rouge



Pour la ganache à la fraise :

- 128 g de fraises gariguettes de Plougastel mixées
- 70 g de sirop de glucose
- 30 g de sucre inverti
- 250 g de chocolat inspiration fraise de chez Valrhona

Pour l'insert Kalamansi :

- 200 g de jus de Kalamansi
- 28 g de sucre en poudre
- 4 g de pectine NH

FRAISE KALAMANSI POIVRE TIMUT

Nathalie PATAUT

Championne Internationale 2017
sélectionnée à VANNES chez Alain
CHARTIER le 19 Novembre 2016.



Les coques :

- 1/ Mixer la poudre d'amandes, le sucre glace, le poivre Timut et tamiser.
- 2/ Faire chauffer le sucre + eau à 118°C
- 3/ Monter les 75 g de blancs en neige et incorporer le sucre cuit puis le colorant alimentaire
- 4/ Mélanger le tant pour tant (poudre d'amandes + sucre glace et poivre Timut) avec les 75 g de blancs restants
- 5/ Ajouter la meringue au tant pour tant et macaronner
- 6/ Faire cuire les coques à 160°C pendant 12 minutes (four à chaleur tournante)

La ganache :

- 1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie
- 2/ Porter à ébullition les fraises avec le sirop et le sucre
- 3/ Incorporer le jus de fraises sur le chocolat fondu et mélanger

L'insert kalamansi :

- 1/ Mélanger le sucre à la pectine
- 2/ Porter à ébullition le Kalamansi avec le sucre et la pectine
- 3/ Débarrasser dans un récipient et faire refroidir

MONTAGE DES MACARONS (décor acidulé) :

Pocher : la ganache en cercle et le kalamansi au centre.



KEN♥OOD



Finale Internationale du Concours Macaron Amateur
organisée par François Granger - 13 Mai 2017 - Bergerac - Château des Vigiers

CLEMMENT.
DESIGN





HOTEL
★★★★★

CHATEAU DES VIGIERS



HOTEL
★★★★★

CHATEAU DES VIGIERS



Rita Mazzetto, Sara Bottazzo et Alice Zorzi - Silikomart



Silikomart®



François[®]

Maître Pâtissier - Chocolatier

