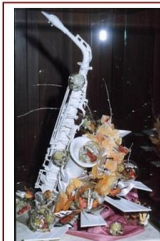


1490

Macaron à la violette et duo de chocolats



Net-Recipe
J-F DEGUIGNET



Description

Portions

Temp.

145

Net-Recipe J-F Deguignet

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
<u>Macarons</u>	Sucre glace Amandes poudre ----- Blancs d'œufs (1=30g) Sucre semoule Crème de tartre Colorant Arôme de violette ----- Violettes cristallisées =====	300 g 180 g 150 g 30 g 1 g 50 g	Tamiser finement la poudre d'amande et le sucre glace. Monter au « bec d'oiseau » les blancs d'œufs avec la crème de tartre, meringuer avec le sucre semoule puis ajouter le colorant et l'arôme de violette. Délicatement incorporer le mélange poudre d'amande et sucre glace, macaronner l'appareil, jusqu'à l'obtention d'une surface lisse et brillante. Dresser sur papier sulfurisé, parsemer de violettes cristallisées concassées.
<u>Ganache ivoire</u>	Crème fleurette Couverture ivoire Beurre =====	75 g 250 g 25 g	Cuisson entre 145° et 155° environ 8 minutes au four ventilé, sur plaques doublées.
<u>Ganache</u>	Couverture noire 54 Crème fleurette Beurre =====	140 g 200 g 10 g	Réaliser les deux ganaches et laisser refroidir. Mettre chaque ganache dans une poche plastique sans douille et mettre les deux poches dans une troisième avec une douille cannelée, de façon à obtenir un mélange régulier. Décoller les macarons après refroidissement, les garnir puis les coller deux à deux.

Macaron à la violette et duo de chocolats



Net-Recipe J-F Deguignet