

Travaux pratique de Pâtisserie

Macarons passion framboise



Matières premières Quantités

Poudre d'amande	0.300
Sucre glace	0.300
Blancs d'œufs	0.110
Sucre semoule	0.300
Eau	0.075
Blancs d'œufs	0.110

Progression

Macarons :

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.

Mélanger le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs.

Verser les blancs d'œufs colorés sur le mélange sucre glace, poudre d'amandes, sans les mélanger.

Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les blancs d'œufs montés déjà à moitié en neige.

Continuer de les monter toujours à grande vitesse encore une minute.

Réduire la vitesse pendant environ 2 minutes.

Attendre que la meringue italienne soit à 50°C avant de la retirer du batteur, l'incorporer dans la préparation sucre glace poudre d'amandes en rabattant la pâte vers les bords du cul de poule tout en le tournant sur lui-même jusqu'à ce que la pâte commence à briller.

Dresser sur feuille de cuisson, laisser crouter environ 30 minutes.

Cuire à 155°C environ 12 minutes.

NB : Astuce pour faire des macarons de deux couleurs, diviser l'appareil en deux et colorer chaque partie avec une couleur différente.

Garnir deux poches sans douille avec chaque appareil.

Couper l'extrémité des poches et les incérer l'une à côté de l'autre dans une troisième poche avec une douille.

Dresser sur plaque.

Inspiration framboise	0.200
Inspiration passion	0.200
Crème	0.100
Crème	0.100
Beurre	0.195

Ganaches

Faire bouillir les deux crèmes

Mélanger dans une l'inspiration framboise et dans l'autre l'inspiration framboise

Mettre à refroidir au réfrigérateur avant de pocher

