

FICHE TECHNIQUE



MACARON CITRON PAVOT

Recette pour 25 unités

COQUES MACARON

Ingrédients	Quantité	Unité
Poudre d'amande	0,125	kg
Sucre glace	0,125	kg
Blancs d'œufs N°1	0,045	L
Sucre semoule	0,125	kg
Eau	0,030	L
Blancs d'œufs N°2	0,045	L
Graines de pavot	0,050	kg

' Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les blancs N°1 puis le colorant liquide jaune.

' Dans une cuve de batteur, monter au fouet les blancs N°2 puis serrer avec le sucre semoule.

' Changer le fouet par la feuille. Ajouter dans le batteur le premier mélange.

' Finir le mélange à la main. À l'aide d'une poche, dresser des coques de diamètre Ø3cm sur plaque et feuille de papier cuisson. Taper la plaque. Parsemer les graines de pavots sur la moitié de coques.

' Enfourner directement à 220°C. Cuire à 140°C pendant 13 minutes. Laisser refroidir avant de les décoller de la feuille.

GANACHE CITRON

Ingrédients	Quantité	Unité
Œufs entiers	0,110	L
Sucre semoule	0,120	kg
Zestes de citron jaunes	0,004	kg
Jus de citron	0,100	L
Beurre	0,210	kg
Poudre d'amande	0,050	kg

' Prélever les zestes

' Dans une casserole, mélangez le jus de citron, le sucre, les œufs, la poudre d'amande et les zestes. Cuire jusqu'à ébullition.

' Hors du feu, ajouter le beurre progressivement.

' Fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse.

' Mixer, débarrasser et mettre à refroidir au réfrigérateur.

FINITION

' Sur la moitié de coques sans graines de pavot, pocher 5g de ganache citron

' Disposer au centre un cube de citron confit.

' Refermer par une coque avec graines de pavot.

FICHE TECHNIQUE



MACARON

CERISE AMANDE

Recette pour 25 unités

COQUES MACARON

Ingrédients	Quantité	Unité
Poudre d'amande	0,125	kg
Sucre glace	0,125	kg
Blancs d'œufs N°1	0,045	L
Sucre semoule	0,125	kg
Eau	0,030	L
Blancs d'œufs N°2	0,045	L
Poudre de fruits rouges	0,050	kg

' Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les blancs N°1 puis le colorant liquide rouge.

' Dans une cuve de batteur, monter au fouet les blancs N°2 puis serrer avec le sucre semoule.

' Changer le fouet par la feuille. Ajouter dans le batteur le premier mélange.

' Finir le mélange à la main. À l'aide d'une poche, dresser des coques de diamètre Ø3cm sur plaque et feuille de papier cuisson. Taper la plaque. Parsemer de poudre de fruits sur la moitié de coques.

' Enfourner directement à 220°C. Cuire à 140°C pendant 13 minutes. Laisser refroidir avant de les décoller de la feuille.

CONFITURE DE CERISE

Ingrédients	Quantité	Unité
Purée de cerise	0,240	kg
Sucre semoule	0,050	kg
Gélatine feuille	3	Pièce

' Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

' Faire chauffer la purée de cerise et le sucre semoule.

' Essorer la gélatine et la faire fondre dans la purée.

' Débarrasser et faire refroidir au réfrigérateur.

FINITION

' Sur la moitié de coques sans poudre de fruits rouges, pocher 5g de confiture de cerise.

' Disposer au centre une demie amande caramélisée.

' Refermer par une coque avec poudre de fruits rouges.

FICHE TECHNIQUE



MACARON CHOCOLAT PIMENT

Recette pour 25 unités

COQUES MACARON

Ingrédients	Quantité	Unité
Poudre d'amande	0,125	kg
Sucre glace	0,110	kg
Poudre de cacao	0,015	kg
Blancs d'œufs N°1	0,045	L
Sucre semoule	0,125	kg
Eau	0,030	L
Blancs d'œufs N°2	0,045	L
Grué concassé	0,050	kg

- ' Tamiser la poudre d'amande le sucre glace et la poudre de cacao. Ajouter les blancs N°1.
- ' Dans une cuve de batteur, monter au fouet les blancs N°2 puis serrer avec le sucre semoule.
- ' Changer le fouet par la feuille. Ajouter dans le batteur le premier mélange.
- ' Finir le mélange à la main. À l'aide d'une poche, dresser des coques de diamètre Ø3cm sur plaque et feuille de papier cuisson. Taper la plaque. Parsemer de grué concassé sur la moitié de coques.
- ' Enfourner directement à 220°C. Cuire à 140°C pendant 13 minutes. Laisser refroidir avant de les décoller de la feuille.

GANACHE CHOCOLAT

Ingrédients	Quantité	Unité
Crème fleurette	0,110	L
Beurre doux	0,020	kg
Couverture noire	0,110	kg

- ' Faire fondre la couverture noire.
- ' Faire chauffer la crème et le beurre.
- ' Verser 1/3 de la crème sur la couverture. Fouetter au centre pour créer un noyau brillant.
- ' Répéter l'opération 2 fois.
- ' Débarrasser et mettre au réfrigérateur.

FINITION

- ' Sur la moitié de coques sans grué concassé, pocher 5g de ganache chocolat.
- ' Disposer au centre une noisette de gelée au piment d'Espelette.
- ' Refermer par une coque avec grué concassé.

FICHE TECHNIQUE



MACARON MENTHE ET SUCRE PETILLANT

Recette pour 25 unités

COQUES MACARON

Ingrédients	Quantité	Unité
Poudre d'amande	0,125	kg
Sucre glace	0,110	kg
Blancs d'œufs N°1	0,045	L
Sucre semoule	0,125	kg
Eau	0,030	L
Blancs d'œufs N°2	0,045	L
Sucre décors argent	0,050	kg

' Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les blancs N°1 puis le colorant liquide vert.

' Dans une cuve de batteur, monter au fouet les blancs N°2 puis serrer avec le sucre semoule.

' Changer le fouet par la feuille. Ajouter dans le batteur le premier mélange.

' Finir le mélange à la main. À l'aide d'une poche, dresser des coques de diamètre Ø3cm sur plaque et feuille de papier cuisson. Taper la plaque. Parsemer de sucre décors argent sur la moitié de coques.

' Enfournier directement à 220°C. Cuire à 140°C pendant 13 minutes. Laisser refroidir avant de les décoller de la feuille.

GANACHE MENTHE

Ingrédients	Quantité	Unité
Crème fleurette	0,150	L
Bouquet de menthe	1/2	Pièce
Couverture blanche	0,120	kg
Essence de menthe	2	Gouttes
Colorant vert	Q.S.	

' Faire chauffer la crème. Infuser les feuilles de menthe 10 minutes.

' Faire fondre la couverture blanche.

' Chinoiser la crème. La remettre à chauffer.

' Verser 1/3 de la crème sur la couverture. Fouetter au centre pour créer un noyau brillant.

' Répéter l'opération 2 fois. Ajouter l'essence de menthe et le colorant vert.

' Débarrasser et mettre au réfrigérateur.

FINITION

' Sur la moitié de coques sans sucre décors or, pocher 5g de ganache menthe.

' Disposer au centre une pincée de sucre pétillant.

' Refermer par une coque avec sucre décors argent.