

**MACARONS  
ORANGE  
OU CITRON  
CORSIGLIA**



# MACARONS ORANGE OU CITRON



RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

RECETTE CALCULÉE POUR 150 MACARONS ENVIRON SUIVANT TAILLE.

## INGRÉDIENTS

- . 500 G DE POUDRE D'AMANDE EXTRA FINE
- . 500 G DE SUCRE GLACE
- . 185 G DE BLANC D'ŒUFS PASTEURISÉS
- . QS COLORANTS HYDROSOLUBLE ORANGE OU JAUNE
- . QS HUILE ESSENTIELLE D'ORANGE OU DE CITRON
- . 500 G DE SUCRE SEMOULE
- . 125 G D'EAU
- . 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS
- . 3 G DE BLANCS D'ŒUFS DÉSHYDRATÉS

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

MIXER AU CUTTER LA POUDRE D'AMANDE BLANCHE ET LE SUCRE GLACE PUIS TAMISER LE MÉLANGE. AJOUTER LES BLANCS 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS ET LE COLORANT AINSI QUE L'HUILE ESSENTIELLE. MÉLANGER L'ENSEMBLE.

CUIRE LE SUCRE ET L'EAU À 120°C.

QUAND LE SUCRE ATTEINT 115°C, MONTER LES 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS ET LES BLANCS DÉSHYDRATÉS EN DEUXIÈME VITESSE POUR QU'ILS DEVIENNENT MOUSSEUX. À 120°C, VERSER EN FILET LE SUCRE CUIT SUR LES BLANCS MOUSSEUX À VITESSE MOYENNE PUIS REFROIDIR EN VITESSE MAXIMALE À 50°C.

MÉLANGER ENSUITE UNE PARTIE DE LA MERINGUE ITALIENNE AVEC LA MASSE AMANDE SUCRE, BLANCS ET COLORANTS ET ARÔME POUR ASSOULPIR LA MASSE. VERSER CETTE MASSE DANS LE RESTE DE MERINGUE ITALIENNE PUIS «MACARONER» POUR FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE.

DRESSER ENSUITE LES MACARONS SUR FEUILLES CUISSON OU SILPAT. CUIRE À 140°C - 150°C PENDANT 12 À 15 MINUTES SUIVANT FOUR.

LAISSER REFROIDIR LES MACARONS SUR GRILLES AVANT DE LES GARNIR AVEC LA PRÉPARATION SUIVANTE :

## GARNITURE MACARONS ORANGE OU CITRON

- . 700 G DE PÂTE D'ORANGE OU DE PÂTE DE CITRON CORSIGLIA
- . 400 G DE NAPPAGE BLOND
- . 50 G DE JUS D'ORANGE OU DE CITRON FRAIS

PROCÉDÉ : MÉLANGER LA PÂTE D'ORANGE OU DE CITRON AVEC LE NAPPAGE BLOND AINSI QUE LE JUS D'ORANGE OU DE CITRON. PUIS GARNIR GÉNÉREUSEMENT LES MACARONS AVEC CETTE MASSE. LAISSER AU RÉFRIGÉRATEUR 24 HEURES AVANT DE LES VENDRE OU DE LES STOCKER EN BOÎTES ET DE LES CONGELER.

### CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE  
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85  
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
FACOR  
*Depuis 1896...*