

MACARONS A LA PISTACHE



MACARONS À LA PISTACHE



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

INGRÉDIENTS

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| . 500 G DE POUDRE D'AMANDE EXTRA FINE | . 125 G D'EAU |
| . 500 G DE SUCRE GLACE | . 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS |
| . 185 G DE BLANC D'ŒUFS PASTEURISÉS | . 150 G DE BEURRE LAITIER FONDU |
| . QS COLORANTS HYDROSOLUBLE | . 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 PISTACHE

- | | |
|-----------------------------|--|
| . 500 G DE CRÈME UHT | . 450 G DE COUVERTURE IVOIRE |
| . 80 G DE SUCRE INVERTI | . 140 G DE PÂTE DE PISTACHE CORSIGLIA |
| . 6 G DE GÉLATINE 200 BLOOM | . 10 G DE KIRSCH PUR D'ALSACE (FACULTATIF) |

PROCÉDÉ DE FABRICATION

PORTER LA CRÈME À ÉBULLITION AVEC LE SUCRE INVERTI. AJOUTER LA GÉLATINE EN POUDRE ET LA PÂTE DE PISTACHE. VERSER EN PLUSIEURS FOIS (4 À 5 FOIS MINIMUM) SUR LA COUVERTURE IVOIRE POUR CRÉER UN NOYAU ÉLASTIQUE SIGNE D'UNE ÉMULSION DÉMARRÉE.

AJOUTER LE KIRSCH PUR D'ALSACE.

MIXER POUR PARFAIRE L'ÉMULSION.

COULER EN BAC INOX ET FILMER CONTACT.

LAISSER REPOSER 24H PUIS GARNIR LES MACARONS.

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...