



Boulangier Distribution
FOURNITURE BOULANGERIE PÂTISSERIE

MACARONS SALÉS - SUCRÉS



ENTRÉE

PLAT

DESSERT



MACARONS SALÉS - SUCRÉS

Recette www.123macarons.fr

Ingrédients

125 gr de poudre d'amande
95 gr de sucre glace
75 g de blancs d'œufs (2 œufs moyens) mettre les jaunes de côté
80 gr de sucre semoule pour battre les blancs
½ cuillère à café de sel
(à mélanger avec les 80 gr de sucre pour monter les blancs)
Colorant en poudre

Tamiser la poudre d'amande pour en obtenir 105 gr, puis tamiser le sucre glace au-dessus d'un récipient.

Monter les blancs d'œufs avec le sel, mettre un tiers de sucre au début, battre un peu, rajouter l'autre tiers, battre toujours et rajouter le dernier tiers, battre en tout 4 minutes

Incorporer la poudre d'amande en deux fois dans les œufs montés en neige avec le colorant, mélanger délicatement puis battre plus énergiquement pour obtenir un ruban lisse et brillant

Dresser les macarons sur les plaques en fonte tapissées d'un tapis en silicone à l'aide d'une poche, laisser reposer 10 minutes

Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 5), puis les enfourner pendant 16 minutes.

Laisser refroidir une ½ heure les macarons sur la plaque avant de les détacher.

Rassembler les macarons avec le fourrage salé ou sucré de votre choix :

- Foie gras avec ou sans confiture de figues
- Fromage de chèvre
- St Moret...

Ganache chocolat blanc

100 gr chocolat blanc en pastille
5 cl purée fruits de la passion ou autres parfums ou 5cl de crème fraîche + arôme.

Faire chauffer doucement le chocolat blanc (34% de cacao) au micro-ondes ou au bain marie, rajouter la purée de fruits, mélanger puis mettre au frais pour que la préparation durcisse.