

Macaron St Valentin

Recette pour 10 pièces



Macaron

1000 g ISAMACARON
200 g Eau chaude

Mélanger à la feuille ISAMACARON et l'eau chaude (50°C) quelques instants à petite vitesse puis à grande vitesse pendant 4 minutes. Colorer à souhait. Dresser sur Silpat® à l'aide d'une poche et d'une douille unie (10-14mm). Cuire de suite. Recommandations de cuisson (à ajuster selon votre équipement) :
Enfourner dans un four exempt de toute humidité .
FOUR VENTILE : cuire à 140°C pendant 10-14 min sur simple plaque oura ouvert
FOUR A SOLE : cuire à 160°C pendant 20-25 min sur plaques doublées oura ouvert

Mousse Chocolat Blanc Vanille

100 g BAVARISA VANILLE
150 g Lait
100 g CHOCOLAT BLANC
250 g EDELWEISS

Mélanger BAVARISA VANILLE et le lait tempéré (minimum 18°C). Incorporer délicatement la crème EDELWEISS légèrement montée. Prélever 20% de ce premier mélange et y ajouter le CHOCOLAT BLANC fondu. Réchauffer si nécessaire, le mélange doit avoir une texture lisse et brillante. Incorporer le restant du premier mélange.

Montage et Finition

Avant cuisson colorer la moitié de la masse macaron en rose puis dresser avec une douille de 10 mm deux macarons accolés (un blanc et un rose) de 8 cm de diamètre chacun.
Attendre que la mousse chocolat blanc vanille soit suffisamment ferme pour la dresser sur un premier fond macaron avec une petite douille à St Honoré.
Parsemer le centre de fruits rouges (environ 50 g)
Placer un second fond de macaron sur le dessus.
Décorer de fruits rouges et de petits macarons.



N° Vert 0 800 616 816

CSM France - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex - France - www.csmglobal.com/france