



MACARON PETA CRISPY

RECETTE POUR 10 DESSERTS À L'ASSIETTE

INGRÉDIENTS SOSA

- > Glucose en poudre - réf.15890
- > Peta crispy neutre - réf.15836

CHOCOLATS VALRHONA

- > P125 Cœur de Guanaja réf.6360
- > Couverture Manjari 64% réf.4655

Pâte à macaron P125 Cœur de Guanaja

300 g	Amandes brutes en poudre
300 g	Sucre glace
110 g	Blancs d'œufs (a)
110 g	Blancs d'œufs (b)
30 g	Sucre semoule
300 g	Sucre semoule
100 g	Eau
100 g	P125 Cœur de Guanaja

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 116°C, verser sur les blancs d'œufs (A) préalablement montés en neige avec les 30 g de sucre. Fondre le chocolat P125 Cœur de Guanaja à 45°C, ajouter au mélange les amandes en poudre et le sucre glace, puis incorporer les blancs (B) non montés. Ajouter les blancs en neige encore tièdes, pocher en forme de coque sur une toile de cuisson. Cuire au four ventilé à 140°C entre 15 à 16 minutes.

Ganache chocolat Manjari

550 g	Crème fleurette 35%
140 g	Glucose en poudre Sosa
680 g	Couverture Manjari 64%
140 g	Beurre sec 84%

Porter à ébullition la crème et le glucose et verser sur la couverture fondue au préalable. Mélanger au centre à l'aide d'une spatule pour créer un "noyau" élastique. À 35/40°C ajouter le beurre en petits morceaux. Mixer. Laisser cristalliser pendant quelques heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Montage et finitions

Pocher et cuire les coques de macarons. Garnir ces dernières de ganache chocolat Manjari. Pulvériser les macarons de beurre de cacao et coller le peta crispy neutre. Réserver.



Peta crispy neutre

Couverture Manjari 64%

Coque de chocolat
Cœur de Guanaja 80%