

Macaron végétal Manjari




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Macaron végétal Manjari

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 25 macarons

Difficulté 🍪🍪🍪

À préparer la veille :

Ganache végétale
MANJARI 64%

À faire le jour même :

Coques de macarons cacao

Ustensiles à prévoir :

Douille unie 8 mm
pour pochage macarons
Douille unie 12 mm
pour garnissage macarons
Mixeur plongeant
Poche pâtissière
Thermomètre

GANACHE VÉGÉTALE MANJARI 64%

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 12 heures

130 g Lait d'avoine
7 g Fécule de pomme de terre
20 g Miel d'acacia
110 g Chocolat
MANJARI 64%

Faire fondre le chocolat **MANJARI 64%**.

Faire chauffer le lait d'avoine avec la fécule et le miel à 70/75°C.

Verser en trois fois sur le chocolat **MANJARI 64%** fondu.

Mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Débarrasser dans un récipient rectangulaire pour une meilleure cristallisation, filmer au contact.

Réserver idéalement 12 heures au réfrigérateur.

LES ÉQUIVALENCES

GUANAJA 70%

100 g

COQUES DE MACARONS CACAO

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 16 minutes

80 g Poudre d'amande
15 g Poudre de cacao
100 g Sucre glace
70 g Aquafaba
100 g Sucre semoule
35 g Eau

Mixer et tamiser ensemble la poudre d'amande, la poudre de cacao et le sucre glace.

Dans un récipient, monter 35 g d'aquafaba à l'aide d'un batteur muni d'un fouet.

Cuire le sucre semoule et l'eau à 110/112°C, et verser sur l'aquafaba monté.

Monter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.

Ajouter les 35 g d'aquafaba non montés.

Mélanger aux poudres et macaronner.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°8, pocher les macarons sur papier sulfurisé.

Enfourner à 150°C, chaleur tournante pendant 16 minutes.

Macaron végétal Manjari

(suite)

MONTAGE

Temps de préparation : 15 minutes

Retourner les macarons cuits et refroidis, les garnir de ganache à la poche avec une douille unie 12 mm et les assembler 2 par 2. Vous pouvez conserver les macarons au congélateur.

Astuce de Chef

« Macaronner » signifie mélanger délicatement la pâte à macaron à la maryse ou à la corne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, brillante et sans bulles d'air.

Conseil nutritionnel

Le jus de pois chiche nommé également Aquafaba, est un substitut idéal aux blancs d'œufs grâce à sa capacité à former une mousse légère et aérée dans les recettes de macarons, pour les personnes suivant un régime végétalien ou souhaitant éviter les œufs.
