

Macarons yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Macarons yuzu (coque cacao ou coque blanche)

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 40 Macarons.

MACARONS YUZU (COQUE CACAO)

125 g Poudre amande
150 g Sucre glace
25 g **CACAO POUDRE**
50 g Blancs d'œufs
150 g Sucre semoule
50 g Blancs d'œufs
50 g Eau

MACARONS YUZU (COQUE BLANCHE)

150 g Poudre amande
150 g Sucre glace
50 g Blancs d'œufs
150 g Sucre semoule
50 g Blancs d'œufs
50 g Eau

GANACHE INSPIRATION YUZU

115 g Lait entier
10 g Miel d'acacia
380 g **INSPIRATION YUZU**

MACARONS

Pour les macarons cacao : mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée, le sucre glace et le **CACAO POUDRE** amer.

Pour les macarons coque blanche : mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée avec le sucre glace.

Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C, et verser la préparation sur les 50 g de blancs préalablement montés.

Fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.

Ajouter les 50 g de blancs non montés.

Mélanger aux poudres et macaronner.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, pocher les macarons sur votre papier sulfurisé et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 12/13 minutes.

GANACHE INSPIRATION YUZU

Faire chauffer le lait entier avec le miel puis verser un tiers du mélange sur l'**INSPIRATION YUZU** fondu. Mélanger énergiquement et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière.

Mixer avec un mixeur plongeant et incorporer le dernier tiers tout en continuant de mixer.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures.

MONTAGE

Retourner les macarons cuits et refroidis.

Les garnir de ganache à l'aide d'une poche et les assembler deux par deux.

Les macarons peuvent être conservés au congélateur.

Astuce de Chef

Penser à sortir la ganache du réfrigérateur 30 minutes au minimum avant l'assemblage de vos macarons afin qu'elle soit plus facilement pochable.