Macaron Ivoire Cassis

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

©2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Visuels non contractuels.

MACARON IVOIRE CASSIS

Une recette originale de l'*École Gourmet Valrhona*

APPAREIL À MACARON

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

GANACHE IVOIRE CASSIS

150 g	Crème entière liquide 35% MG
300 g	Chocolat **IVOIRE 35%**
135 g	Pulpe de cassis

APPAREIL À MACARON

Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace.
Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C puis foisonner uniquement 50 g de blancs avec ce sirop de sucre.
Monter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.
Ajouter les 50 g de blancs d'oeufs restants aux blancs précédemment montés au sirop.
Mélanger aux poudres et macaronner jusqu'à l'obtention d'une texture au ruban.
à l'aide d'une poche à douille n°8, pocher les macarons sur papier sulfurisé et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 12/13 minutes.

GANACHE IVOIRE CASSIS

Chauffer la crème et faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%**.
Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu pour réaliser la ganache.
Terminez en ajoutant la pulpe de cassis.
Mixer pour parfaire l'émulsion.
Conserver plusieurs heures au réfrigérateur puis fouetter légèrement afin d'avoir une bonne consistance.

MONTAGE

· Garnir les coques de macarons avec la ganache.
· Pocher sur la face plane d'une des deux coques de macaron et coller une autre coque sur le dessus.
· Presser légèrement les deux parties.
· Vous pouvez conserver ces macarons au congélateur.