

Macaron végétal Inspiration Yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Macaron végétal Inspiration Yuzu

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 25 macarons

Difficulté 🍪🍪🍪

À préparer la veille :

Ganache végétale
INSPIRATION YUZU

À faire le jour même :

Coques de macarons

Ustensiles à prévoir :

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

GANACHE VÉGÉTALE INSPIRATION YUZU

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 12 heures

95 g Lait d'amande 1,2% MG
150 g **INSPIRATION YUZU**
15 g Miel d'acacia

Faire fondre l'**INSPIRATION YUZU**.

Faire chauffer le lait d'amande avec le miel d'acacia puis en verser un tiers sur l'**INSPIRATION YUZU** fondu.

Mélanger énergiquement et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière.

Faire de même avec le dernier tiers.

Mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

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

Réserver idéalement 12 heures au réfrigérateur.

LES ÉQUIVALENCES

INSPIRATION PASSION	INSPIRATION FRAMBOISE	INSPIRATION FRAISE
150 g	150 g	150 g

COQUES DE MACARONS

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 22 minutes

100 g Poudre d'amande
100 g Sucre glace
70 g Aquafaba
100 g Sucre semoule
35 g Eau

Mixer et tamiser ensemble la poudre d'amande 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 140°C, chaleur tournante pendant 22 minutes.

Macaron végétal Inspiration Yuzu

(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.
