



# 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 POWDRE**  
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 POWDRE** 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.