

Macaron framboise pour la Saint-Valentin

(de Jacques Bellanger - 20 entremets ou 80 individuels)

I. Coque rose, praline rouge

- ◆ 3 750 g de tant pour tant macaron (1)
- ◆ 600 g de blanc liquide pasteurisé (1)
- ◆ 1 725 g de sucre (2)
- ◆ 472, 5 g d'eau (2)
- ◆ 750 g de blanc liquide pasteurisé (2)
- ◆ 2 g de colorant rouge E120

Tous les ingrédients du mélange doivent être tempérés.

(2) Monter mousseux le mélange blanc et blanc poudre à la main. Ajouter le mélange sucre + eau cuit à 117°C en filet et à la main. Faire monter 4 min au batteur, vitesse 9.

(1) Mélanger à la main en ajoutant trois fois le blanc puis le tant pour tant macaron.

Macaronner à la feuille puissance 10 à 20 % pendant 4 min pour obtenir une densité de 850 g/l.

Laisser croûter plus ou moins 10/15 min.

Cuire à 150°C hourra ouvert, 20 min pour les entremets, 18 min pour les individuels.

Coques pochées (douille diamètre 12) (diamètre 15 pour les entremets, diamètre 7,5 maximum pour les individuels).

Disposer sur les couvercles des grains de Nussa rouge.

II. Crème à macaron

- ◆ 630 g de pâte d'amande
- ◆ 250 g de beurre
- ◆ 800 g de crème au beurre
- ◆ 26 g de vanille liquide

Détendre en plusieurs fois au batteur et à la feuille la pâte d'amande avec le beurre tempéré (attention à bien corner la cuve et la feuille à chaque fois). Incorporer ensuite la crème au beurre souple et la vanille liquide. Monter le tout correctement. Il faut que la crème soit bien tempérée.

III. Crème pâtissière

- ◆ 2 000 g de lait
- ◆ 100 g de beurre



- ◆ 12 g de sel
 - ◆ 300 g de jaunes d'œufs
 - ◆ 650 g de sucre
 - ◆ 180 g de poudre à crème
- Faire bouillir le lait, ajouter le beurre et le sel et verser sur le mélange jaunes d'œufs, sucre et poudre à crème. Remettre en casserole et cuire 3 min. Disposer en couche. Filmer au contact et placer au congélateur jusqu'à +4°C

IV. Crème à macaron framboise

- ◆ 800 g de crème pâtissière
 - ◆ 700 g de crème macaron
- Fouetter et tempérer la crème pâtissière afin d'obtenir une crème lisse.

Ajouter la crème macaron (souple et tempérée) puis l'eau de vie de framboise.

Ne pas faire de trop gros mélange pour ne pas que la crème ait le temps de refroidir (risque de tranchée).

V. Montage

Imbiber les deux faces au coulis de framboise.

Disposer à la poche (douille diamètre 12) de la crème à macaron framboise en écrasant la crème (en disposer une fine couche sur le tour extérieur).

Positionner une couronne de belles framboises régulières autour de la coque. Remplir généreusement le centre du

macaron avec des framboises au sirop.

Pocher de nouveau copieusement de la crème à macaron framboise sur le dessus des framboises (suffisamment pour qu'elle ressorte légèrement lorsque l'on va appliquer le couvercle imbibé préalablement de coulis framboise).

A la fin du montage, glacer les framboises extérieures avec du glaçage neutre au pinceau. Disposer les macarons sur un carton or (diamètre 16), faire une boule de crème macaron au centre, saupoudrer un peu de Codineige et disposer une Béline sur la crème.