

# Macarons aux fruits



## 1 MACARON MERINGUE ITALIENNE

Poudre d'amandes ..... 500 g  
 Sucre glace ..... 500 g  
 Blancs d'œufs ..... 175 g

Affiner tous les ingrédients au mixer.

Eau minérale ..... 125 g  
 Sucre semoule ..... 500 g

Faire une meringue italienne à 118°C.

Blancs d'œufs ..... 180 g  
 Blancs en poudre ..... 5 g  
 Colorant poudre ..... 1 g

Faire le mélange avec une meringue à 50°C.

## 2 MACARON MERINGUE ORDINAIRE

Poudre d'amandes ..... 125 g  
 Sucre glace ..... 225 g  
 Blancs d'œufs ..... 100 g  
 Sucre semoule ..... 25 g  
 Blancs secs ..... 2 g  
 Thé vert en poudre ..... 10 g

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. Monter les blancs serrés au sucre pendant 5 minutes. Mélanger le tout en prenant soin de faire retomber le mélange. Dresser une douille de diamètre 8 mm. Saupoudrer de thé vert. Laisser figer 10 minutes. Cuisson à 150°C four ventilé pendant 7 minutes.

## Ganaches au fruit (en grammes)

Recettes réalisées par Frank Kestner - MOF 2004.

Purée de fruits	Quantité	Couverture noire	Couverture lait	Beurre	Sorbitol	Sucre inversé	Sirop de glucose
<b>Cranberry &amp; Griotte</b>	500	370	735	175	80	65	65
<b>Framboise</b>	500	370	735	175	80	65	65
<b>Griotte</b>	500	370	735	175	80	65	65
<b>Mandarine</b>	500	450	450	200	80	30	100
<b>Fruit de la Passion</b>	500	370	735	175	80	65	65
<b>Cocktail d'agrumes au Cointreau®</b>	500	450	450	200	80	30	100

Chauffer la purée et les sucres. A 70°C verser sur les chocolats hachés. A 34°C ajouter le beurre et alcool\* (facultatif). Couler à 31/32°C.

\* L'eau de vie devra correspondre à la purée utilisée à raison de 2 à 3 %. Environ 50 g pour 2 kg de masse.

## Ganaches fruit et caramel (en grammes)

Recettes réalisées par Frank Kestner - MOF 2004.

Purée de fruits	Quantité	Sucre	Couverture noire	Couverture lait	Beurre	Eau de vie du fruit
<b>Banane</b>	200	130	160	160	130	20
<b>Poire</b>	200	130	160	160	130	20
<b>Cocktail Caraïbes au Rhum</b>	200	130	160	160	130	20

Avec le sucre, faire un caramel à sec. Déglacer avec la purée de fruit et le beurre. Cuire à 105°C. Laisser refroidir à 20°C. Incorporer l'eau de vie et ajouter le chocolat tempéré à 31/32°C. Couler en cadre.

## Trucs et astuces

Eviter d'associer un chocolat trop amer avec des agrumes.

Les fruits acides s'accordent mieux avec les couvertures lactées et blanches.

Les fruits jaunes se marient mieux avec le chocolat blanc et les fruits rouges avec le chocolat noir.

## Crèmeux aux fruits (en grammes)

Produit Les vergers Boiron	Quantité	Jaunes d'œufs	Œufs	Sucre semoule	Beurre	Exhausteur
<b>Purée de fruits</b>						
Abricot	1 000	300	375	250	375	Lait d'amande
Ananas	1 000	300	375	230	400	Citronnelle
Banane	1 000	300	300	200	420	Rhum / Vanille
Cassis	1 000	300	300	250	375	Groseille IQF
Citron jaune	1 000	560	640	600	600	Zestes 2 pcs
Citron vert	1 000	560	640	600	600	Zestes 2 pcs
Cranberry & Griotte	1 000	300	375	250	400	Kirsch
Framboise	1 000	300	375	250	400	Eau de vie du fruit
Figue 70 % / Framboise 30 %	1 000	300	375	200	375	Eau de fleur oranger
Goyave	1 000	300	375	230	375	Liqueur d'orange
Griotte	1 000	300	375	250	400	Kirsch
Kalamansi	1 000	300	375	300	375	Liqueur d'orange
Litchi	1 000	300	375	200	375	Liqueur d'orange
Mandarine	1 000	300	375	250	375	Zestes 2 pcs
Mangue	1 000	300	375	230	480	Gingembre
Passion	1 000	500	375	300	600	Liqueur d'orange
Rhubarbe	1 000	300	375	300	430	Fraise IQF
Fruit Tropicaux	1 000	300	375	300	480	Liqueur d'orange
Cocktail d'Agrumes au Cointreau®	1 000	300	375	300	400	Zestes 2 pcs
Cocktail Caraïbes au Rhum	1 000	300	375	300	375	Rhum blanc
Mangue épicée	1 000	300	375	230	480	Gingembre
<b>Préparations concentrées</b>						
Citron	500	1 030	1 280	1 200	1 200	Zestes 2 pcs
Mandarine	500	900	500	330	500	Zestes 2 pcs
Orange	500	600	375	300	500	Zestes 2 pcs
Orange sanguine	500	600	375	300	400	Zestes 2 pcs

Prélever le poids nécessaire de purée de fruits. Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Tout en remuant parfaitement, donner un léger bouillon en mixant. Refroidir le mélange le plus rapidement possible à 35-40°C. Ajouter le beurre tempéré. A l'aide du mixeur homogénéiser le crèmeux. A l'obtention d'une texture lisse et brillante, réserver pour le montage. 15 g de gélatine peuvent être ajoutés pour des intérieurs macarons.



# Macarons aux fruits

Recettes réalisées par Frank Kestner,  
Olivier Christien et Stéphane Glacier



## Confitures (en grammes)

Recettes réalisées par Stéphane Glacier, MOF 2000  
et Olivier Christien, Chef pâtissier.

Purée de fruits	Quantité	Sucre	Pectine Pomme	Sucre cristal	Marquants de Fruit
<b>Abricot</b>	1 000	100	20	600	IQF Abricot 30 %
<b>Ananas</b>	1 000	100	20	600	Dés Ananas 20 %
<b>Banane</b>	1 000	100	20	600	Dés Pomme 20 %
<b>Cassis</b>	1 000	100	20	600	Dés Pomme 10 %
<b>Framboise</b>	1 000	100	20	600	IQF Groseille/Framboise 30 %
<b>Fruit Tropicaux</b>	1 000	100	20	600	Dés Mangue séchée 20 %
<b>Fruit de la Passion</b>	1 000	100	20	600	Banane 50 %
<b>Griotte</b>	1 000	100	20	600	IQF Griotte 15 %
<b>Mangue</b>	1 000	100	20	600	Dés Mangue séchée 20 %
<b>Rhubarbe</b>	1 000	100	20	600	IQF Rhubarbe 33 %

Prélever le poids nécessaire de purée de fruit (et d'IQF si nécessaire). A feu doux, porter à ébullition cette purée de fruit avec le mélange sucre pectine. Ajouter la 2<sup>e</sup> pesée de sucre, cuire à 103-104°C vérifier 73° brix au réfractomètre.

Cachet du distributeur