



ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

MACARONS VANILLE

Pour 80 petits macarons

Ingredients

COQUES MACARON VANILLE

250 g poudre d'amande

250 g sucre glace

2 g de poudre de vanille Bourbon Madagascar

100 g blancs d'œufs

225 g sucre semoule

60 g eau

80 g blancs d'œufs

GANACHE VANILLE

300 g crème fleurette

20 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines

1 g de poudre de vanille Bourbon Madagascar

400 g chocolat blanc

50 g beurre de cacao

Preparation

COQUES MACARON VANILLE

Au batteur à la feuille, réaliser une pâte d'amande en mélangeant la poudre d'amande, le sucre glace, la poudre de vanille et la première partie des blancs d'œufs.

Réaliser une meringue italienne avec le sucre semoule et l'eau cuits à 118 °C et verser sur la deuxième partie des blancs d'œufs légèrement montés.

Laisser tourner la meringue italienne quelques minutes et la verser encore tiède (40°C environ) sur la pâte d'amande petit à petit, en faisant attention à ne pas faire de grains.

Macaronner le tout et dresser les macarons sur feuille de « Silpat » ou sur feuilles de papier siliconé à espaces réguliers.

Cuire au four ventilé à 150°C pendant environ 16 min. Laisser refroidir.

GANACHE VANILLE

Dans une casserole chauffer la crème fleurette, l'extrait de vanille et la poudre de vanille.

Verser le tout bouillant sur le chocolat blanc et le beurre de cacao.

Mixer l'ensemble, filmer au contact puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

MONTAGE

Retourner la moitié des coques de macarons, puis à l'aide d'une poche à douille n°12

garnir généreusement de ganache à la vanille.

Fermer en prenant soin d'assortir les coques par tailles.

Laisser maturer 24h minimum au réfrigérateur avant de les surgeler ou de les déguster.

Associated products



EXTRACT
MADAGASCAR BOURBON
VANILLA
WITH SEEDS



POWDER
MADAGASCAR BOURBON
VANILLA