

Entremet macaron chocolat framboise



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PURÉE DE FRAMBOISE



Poche
1 kg



Macarons

(à réaliser selon votre recette habituelle)

- 90 coques de macarons aux chocolat
3 cm de diamètre.
- 60 coques de macarons aux chocolat
6 cm de diamètre.
- Ganache montée au chocolat noir
(plus de 70 %).
- Chocolat fondu tempéré.

Crèmeux framboise

 Gélatine feuille Or - 200 Bloom	22 g
Purée de framboise Léonce Blanc	1 kg
Oeuf entier	700 g
Sucre semoule	650 g
Beurre doux	1 kg

FAIRE tremper la gélatine à l'eau froide.

Dans une casserole (ou au pasteurisateur) **MÉLANGER** la purée de framboise Léonce Blanc, les œufs et le sucre.

CHAUFFER à feu moyen en mélangeant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à 85°C, et prolonger la cuisson 2 minutes.

RETIRER du feu, **LAISSER** refroidir 5 minutes en mélangeant et, à l'aide d'un mixer plongeant, **AJOUTER** le beurre en cubes pour émulsionner le tout.

DÉBARRASSER, **FILMER** au contact et réserver au frais 4 heures minimum.

RETOURNER 30 pièces de macarons de 6 cm de diamètre et 30 pièces de macarons de 3 cm de diamètre.

DRESSER à l'aide d'une poche et douille unie au centre des macarons, le crèmeux framboise.

DRESSER à l'aide d'une poche jetable et d'une douille à petits fours la ganache montée en périphérie des macarons.

RECOUVRIR chaque entremet d'une autre demi-coque en pressant légèrement.

RÉSERVER au frais.

Sur une feuille de rhodoïd, **DRESSER** un disque de chocolat tempéré de 3 cm de diamètre, et déposer une petite coque de macaron (3 cm) dans le chocolat en pressant légèrement.

LAISSER REFROIDIR à température ambiante pendant 20 minutes, et **RÉSERVER** au frais.

Sur le support de service, poser un grand macaron, **FIXER** sur le dessus la coque chocolat retournée.

