

Macarons Myrtille ou Framboise ou Passion

(48 pièces)



Suggestion(s) de présentation. / Création recette : Gregory Soulaire.

LÉONCE BLANC PURÉES DE MYRTILLE, DE FRAMBOISE ET DE PASSION



Bac surgelé
1 kg



Macarons Myrtille ou Framboise ou Passion

Macaron violet ou rouge ou jaune

Poudre d'amandes	200 g
Sucre glace	200 g
Blancs d'œufs	80 g
Colorant liposoluble violet	8 g
Colorant liposoluble rouge	8 g
Colorant liposoluble jaune	10 g
Eau	51 g
Sucre semoule	215 g
Blancs d'œufs	85 g
Blancs d'œufs séchés	0,76 g

AU ROBOT, mixer la poudre d'amandes avec le sucre glace. **AJOUTER** les blancs d'œufs et le colorant liposoluble violet ou rouge ou jaune. **DANS UNE CASSEROLE** faire cuire à 120°C l'eau et le sucre semoule. **AU BATTEUR AU FOUET**, monter les blancs d'œufs avec les blancs d'œufs séchés mousseux. **VERSER** le sucre cuit sur les blancs d'œufs. **REFROIDIR** à 45°C environ. **MÉLANGER** en trois fois de la meringue italienne sur la base à macaron. **MACARONER** et dresser des feuilles silicone. **FAIRE CUIRE** au four à 145°C environ 10 minutes.

Compote de myrtille ou Framboise ou Passion

 Purée de myrtille Léonce Blanc	560 g
 Purée de framboise Léonce Blanc	560 g
 Purée passion Léonce Blanc	560 g
Sucre semoule	35 g
Pectine NH	7 g
Gomme de Xanthane	6 g

DANS UNE CASSEROLE, faire chauffer la purée de myrtille ou framboise ou passion à 60°C. **AJOUTER** le sucre semoule mélanger avec la pectine NH. **FAIRE BOUILLIR** l'ensemble. **APRÈS COMPLET REFROIDISSEMENT**, mixer avec la gomme de Xanthane.

Crème au beurre à la myrtille ou framboise ou passion

Compote de myrtille	280 g
Compote de framboise	280 g
Compote de passion	280 g
Fondant blanc	200 g
Beurre	200 g
Beurre	130 g

AU BATTEUR À LA FEUILLE, mélanger la compote de myrtille ou framboise ou passion avec le fondant blanc. **AJOUTER** les 200 g de beurre en pommade et blanchir l'ensemble avec le fouet. **INCORPORER** les 130 g de beurre chaud sur la crème au beurre et émulsionner l'ensemble.

ASSEMBLAGE

GARNIR les macarons avec de la crème au beurre à la myrtille ou framboise ou passion. **DISPOSER** un peu de compote de myrtille ou framboise ou passion au centre.

