

# Macaron glacé décors horloge

PARFUM MARBRÉ POIRE WILLIAM ET FRAISE



LEONCEBLANC-PRO.COM

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

LÉONCE BLANC PURÉES DE FRAISE, POIRE ET CITRON



Surgelé  
 ou ambiant  
 1 kg



## Macarons

Amande tamisé tant pour tant	900 g
Blanc d'œuf	165 g
Sucre semoule	450 g
Eau	110 g
Blanc d'œuf	165 g
Blanc d'œuf en poudre	2 g
Colorant naturel rouge fraise	

### PRÉPARATION :

Mixer et tamiser le tant pour tant.

Mettre le sucre semoule à cuire à feu doux avec l'eau. Quand le sucre est à 114°C, commencer à monter les blancs, additionnés des blancs en poudre, à vitesse moyenne en les gardant très souples.

Quand le sucre est à 118°C, le retirer du feu et le verser sur les blancs en laissant tourner le batteur. Ajouter le colorant rouge.

À 50°C arrêter le batteur.

Incorporer à la meringue le tant pour tant et les blancs d'œuf restant. Mélanger et macaronner au minimum. Dresser sur plaque couverte de papier cuisson, à la poche avec une douille unie N° 8.

Dresser des macarons individuels de 8 cm. Laisser crouter si la pâte vous paraît trop souple.

Cuisson à 170°C pendant 12 à 16 minutes, en four ventilé.

À adapter à votre matériel. À la sortie du four, retourner la feuille de macarons sur grille, et retirer la feuille de cuisson.

## Crème glacée fraise

(pour 2695 g de mix)

Lait entier (1 litre)	1036 g
Lait écrémé en poudre	127 g
Crème fraîche à 35 %	550 g
Sucre	270 g
Stabilisateur combiné pour glace	10 g
Sucre inversé	54 g
Glucose atomisé DE 36/39	108 g
 Purée de fraise <b>Léonce Blanc</b>	540 g

### PRÉPARATION :

Mettre la purée de fraise à décongeler la veille à 4°C.

Mélanger le sucre et la stabilisateur, bien mélanger puis ajouter le glucose atomisé, mélanger.

Dans un pasteurisateur ou en casserole, à feu doux ajouter le lait entier. À 25°C, ajouter le lait en poudre, bien mélanger.

À 35°C, ajouter la crème fraîche, bien mélanger. À 45°C, ajouter le sucre inversé puis le mélange (sucre, stabilisateur, glucose).

Bien mélanger.

Chauffer à 85°C, pendant 3 minutes puis refroidir rapidement le mélange jusqu'à 4°C.

Mixer et laisser mûrir le mix pendant au minimum 4h et maximum 16h. Avant turbinage, ajouter la purée de fraise décongelée et bien mixer. Débarrasser et stocker.

## Sorbet poire plein fruit

(pour 1535 g de mix)

Eau	270 g
Sucre semoule	140 g
Stabilisant pour sorbet	5 g
Glucose atomisé	100 g
 Purée de poire <b>Léonce Blanc</b>	1 kg
 Purée de citron <b>Léonce Blanc</b>	20 g

### PRÉPARATION :

Mettre la purée de poire à décongeler la veille à 4°C.

Mélanger le sucre et la stabilisateur, bien mélanger puis ajouter le glucose atomisé, mélanger. Dans un pasteurisateur ou en casserole, à feu doux ajouter l'eau, mélanger puis à 45°C ajouter le mélange (sucre/stabilisateur/glucose atomisé).

Bien mélanger puis pasteuriser à 85°C pendant 3 minutes.

Refroidir le plus rapidement possible à 4°C, bien mixer.

Laisser mûrir au frais pendant 4 heures minimum, 16 heures au maximum.

Avant turbinage, ajouter la purée de poire et mixer.

En fin de turbinage, débarrasser de suite et réserver.

## Dressage et montage

À l'aide d'un chablon représentant une horloge, décorer la moitié des coques de macarons au pistolet.

Dans un cul de poule congelé, mélanger à la spatule à glace la crème glacée fraise et le sorbet poire en gardant les 2 produits bien visibles. Sur plaque froide couverte de papier guitare, dresser le mélange glacé dans des cercles de 8 cm de diamètre sur 1,5 de haut. Lisser et surgeler de suite.

Sur les coques non décorées et retournées, déposer un point de glace, puis le disque du mélange glacé surgelé.

Déposer un point de glace et couvrir de la coque décorée. Surgeler.

