

Macaron Yuzu



LEONCEBLANC-PRO.COM

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

LÉONCE BLANC PURÉE DE YUZU



Biberon
500 g



Coques de macarons

(pour 100 pièces)

Poudre d'amande	500 g
Sucre glace	500 g
Blanc d'œuf	185 g
Sucre semoule	500 g
Eau (jusqu'à hauteur du sucre dans la casserole)	125 g
Blanc d'œuf	185 g
Colorant naturel jaune pastel (facultatif)	

PRÉPARATION :

Dans un robot, mixer la poudre d'amande et le sucre glace sans laisser chauffer le mélange. Environ 30 secondes.

Tamiser à 1,6 mm.

Dans une casserole à fond épais, mélanger l'eau et le sucre semoule. Chauffer à feu moyen. Contrôler la température.

Pendant la cuisson du sucre, verser les blancs dans la cuve de votre batteur. Quand le sucre est à 114°C, monter les blancs au batteur à grande vitesse.

Quand le sucre est à 118°C, retirer la casserole du feu.

Réduire la vitesse du batteur et verser de suite le sucre sur les blancs en versant délicatement sur le bord de la cuve. Ajouter le colorant.

Faire tourner à grande vitesse jusqu'à ce que la meringue soit à environ 40°C.

Dans un grand cul-de-poule, ajouter le mélange amande/sucre glace, puis la 1^{re} pesée de blancs d'œufs.

Mélanger à l'aide d'une spatule rigide, jusqu'à avoir un mélange homogène.

Incorporer à l'aide d'une Maryse une petite quantité de meringue, bien mélanger puis ajouter le reste de la meringue.

Continuer à mélanger en tournant régulièrement votre récipient, sans trop liquéfier le mélange.

Remplir votre poche jetable garnie d'une douille unie et dresser des macarons de 4 cm sur papier cuisson posé sur plaque.

CUISSON :

140°C – Cuire 7 minutes, tourner la plaque et cuire 6 à 7 minutes de plus. Retirer le papier cuisson des plaques et laisser refroidir.

Retourner la feuille avec les coques sur une plaque, et retirer le papier cuisson.

Ganache

Chocolat blanc type "Ivoire"	625 g
Crème liquide entière	625 g
 Purée de yuzu Léonce Blanc	150 g
Beurre doux	250 g

PRÉPARATION :

Dans un cul-de-poule, mettre le chocolat blanc haché.

Dans une casserole, chauffer la crème entière à 85°C.

Verser 1/3 de la crème chaude au centre du chocolat haché, en mélangeant à l'aide d'une spatule (pas au fouet) avant de former le noyau de la ganache (début de l'émulsion).

Continuer en versant lentement le 2^e tiers de crème chaude, toujours en mélangeant à l'aide de la spatule, en partant du centre. Bien mélanger. Terminer par le 3^e tiers, en pratiquant de la même façon.

À l'aide d'un mixer plongeant, bien à plat au fond du cul-de-poule (pour ne pas incorporer d'air) mixer la ganache en ajoutant le beurre en cube, bien émulsionner.

Sans arrêter le mixer, ajouter la **purée de yuzu Léonce blanc** chauffée à 40°C maxi.

Bien émulsionner. Corner le cul-de-poule et le filmer au contact. Réserver au frais.

Montage

Retourner la moitié des coques, en les rangeant par taille si besoin.

Travailler légèrement la ganache à l'aide d'une Maryse, puis remplir une poche avec douille de 8 mm.

Dresser au centre de la coque inférieure, une petite noix de ganache (environ 16 g).

Poser par-dessus l'autre demi-coque, et presser légèrement.

Conditionner de suite, en boîtes hermétiques, ou surgeler les macarons.

