

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

MACARONS VANILLE

Pour 80 petits macarons

Ingrédients

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

Préparation

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.

Les produits associés à cette recette

EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON
MADAGASCAR
AVEC GRAINES



POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com