

essentiel 

Coffret Pop Macarons



Des recettes
à rester
bouche 



Vous venez d'acquérir un produit de la marque
Essentiel b et nous vous en remercions. Nous
apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la
FACILITÉ D'USAGE et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que ce coffret Pop Macarons vous
donnera entière satisfaction.



Sommaire

Avant-propos	7
Ce dont vous avez besoin	8
LES USTENSILES	8
LES INGRÉDIENTS	10
La structure	13
LA BASE	14
La meringue Française	14
La meringue italienne	15
La suisse meringue	17
DRESSAGE DES MOULES	18
ASSEMBLAGE D'UN MACARON	18
LA DÉCORATION	18
Les recommandations	23
Les recettes	25
VANILLE	27
FRAMBOISE	29
CITRON	31
PISTACHE	33
CAFÉ	35
CHOCOLAT	37
FRAISE	39
FRUIT DE LA PASSION	41
PAMPLEMOUSSE	43
PINGONS & CAMEL	45
GINGEMBRE MANGUE	47
ABRICOT ROMARIN	49
COCO BANANE	51
SÉSAME & YUZU	53
GUIMAUVE & THÉ VERT	55
PALAIS DE CHOCOLAT BLANC À LA ROSE	57
MINI-WHOOPIES TIRAMISU	59
Lexique	61



Avant- propos

Le macaron apparaît en Europe au Moyen-Âge où il va se diversifier et trouver de nouvelles formes et saveurs. D'Italie, il passe en France à la Renaissance.

Le macaron est un petit gâteau granuleux et moelleux à la forme arrondie, d'environ 3 à 5 cm de diamètre, spécialité de plusieurs villes et régions françaises, et dont la recette et l'aspect varie. Il ne doit pas être confondu avec les confiseries à base de pâte d'amande appelées marsepain ni avec le congolais, à base de poudre de noix de coco.

Dérivé de la meringue, il est fabriqué à partir de poudre d'amande, de sucre glace, de sucre et de blancs d'œufs. La pâte ainsi préparée est déposée sur une plaque de four et cuite. Ceci lui donne sa forme particulière d'une pâte figée et dorée à la cuisson.

Ce dont vous avez besoin

Les +

LES USTENSILES

Les indispensables



Balance de cuisine
Essentiel B



Batteur électrique
Essentiel B



Casserole
Essentiel B



Robot ménager
Essentiel B



Pinceau
Essentiel B



Spatule
Essentiel B



Fouet
Essentiel B



Bol cul-de-poule
Essentiel B



Pochoir
Essentiel B - Coffret Pop Macarons



Thermospatule



Bâtonnets
Essentiel B

Poche à douilles
Essentiel B



Douille unie métal

Moule rond
Essentiel B - Coffret Pop Macarons



Tamis

Moule Funny
Essentiel B - Coffret Pop Macarons

LES INGRÉDIENTS

Les indispensables



Poudre d'amande



Sucre glace



Eau



Beurre



Chocolat



Vanille



Colorants naturels en poudre



Crème liquide



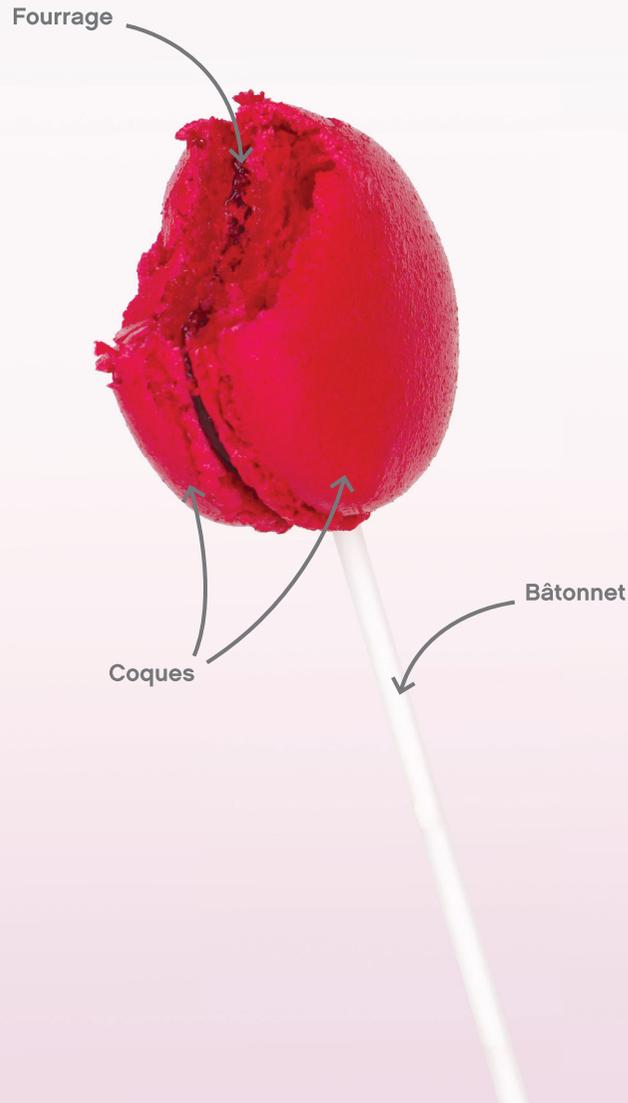
Fruits rouges



Sucre

Les +

La structure



La conception du Pop Macaron se fait en 2 étapes :

CONFECTION DE LA COQUE : Il existe 3 recettes différentes à base de meringue. Le choix de la recette se fait en fonction du choix du fourrage.

- **Meringue Française**
La meringue Française est la plus rapide des trois recettes pour les coques macarons. Cela est dû à l'absence de cuisson du sucre, ce qui rend la préparation plus facile à réaliser. Elle est particulièrement adaptée pour les fourrages de type ganache et crème au beurre. Les recettes à base de coulis, de crème citron et de crème fouettée fragilisent la tenue de la coque. Vous obtiendrez ainsi plus de réussite avec une recette à l'italienne.
- **Meringue italienne**
La meringue italienne accepte tout type de fourrage, du plus sec au plus humide. L'aspect visuel est plus brillant. Offre une meilleure qualité gustative (plus suave).
- **Meringue suisse**
La meringue suisse est une alternative à la meringue italienne qui ne nécessite pas de cuisson du sucre et offre un aspect et une texture similaires. Cette préparation nécessite une cuisson au bain-marie!

LE FOURRAGE

Comme dit précédemment, le choix du fourrage va déterminer la recette de meringue à réaliser. Il existe différents types de recettes de fourrage : ganache, crème au beurre, coulis, crème citron, crème fouettée. Une texture crémeuse facilitera le dressage du Pop Macaron. Préparez le fourrage avant la confection des coques, et mettez-le au réfrigérateur.

Nous viendrons détailler chacune de ces recettes dans les pages qui vont suivre.

LA BASE

La meringue française

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients pour 56 macarons (4 plaques de 28 empreintes)

220 g de poudre d'amande • 115 g de sucre semoule • 325 g de sucre glace
• 215 g de blanc d'oeuf (environ 7 oeufs) • Colorant

Mixer au robot la poudre d'amande et le sucre glace.

Tamiser l'ensemble. Réserver.

Mettre les blancs⁵ dans un récipient du type bol cul-de-poule, ajouter le sucre semoule et le colorant choisi. Monter le tout en neige² au fouet électrique (vitesse maximum pendant environ 3 à 4 minutes) jusqu'à obtention d'une meringue ferme et souple à la fois.

Ajouter la moitié du mélange poudre d'amande et sucre glace. A l'aide d'une spatule, mélanger le tout délicatement mais pas totalement. Ajouter la seconde moitié et poursuivre le mélange de façon à obtenir une préparation bien homogène et légèrement brillante.

Astuce

Choisissez la base meringue Française pour des recettes de Fourrage à faible taux d'humidité.

La meringue italienne

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients pour 56 macarons (4 plaques de 28 empreintes)

200 g de poudre d'amande • 200 g de sucre glace • 150 g de blanc d'oeuf (environ 5 œufs) • 200 g de sucre semoule • 50 g d'eau • Colorant

Mixer au robot la poudre d'amande et le sucre glace. Tamiser l'ensemble. Réserver.

Dans une casserole, verser le sucre semoule et l'eau. Cuire à feu doux en prenant soin de bien mélanger régulièrement de façon à ce que le sucre se dissolve parfaitement.

Prendre les œufs et séparer les blancs des jaunes. Diviser la quantité de blancs⁵ en deux : 70 g et 80 g.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, verser le colorant et les 80 g de blanc d'oeufs, monter le tout en neige². Réserver.

Dans un autre récipient, verser le mélange sucre glace et poudre d'amande et ajouter les autres 70 g de blanc d'oeufs. Mélanger de façon à obtenir une pâte d'amande, puis mettre le tout au réfrigérateur.

Remettre le mélange sucre semoule et eau à cuire à feu moyen et porter ce sirop à 118 °C. Se munir d'une thermospatule.

Verser ce sirop sur les blancs en neige tout en fouettant. La meringue obtenue devra être ferme et souple à la fois. Continuer de mélanger au fouet pour faire refroidir la meringue à moins de 45°C.

Sortir la pâte d'amande du réfrigérateur. A l'aide d'une spatule, y ajouter peu à peu la meringue et mélanger délicatement de façon à obtenir un mélange bien homogène et légèrement brillant

Astuce

La température de cuisson du sucre ne doit pas dépasser 121°C. Au-delà de cette température, vous obtiendrez une masse ferme et difficile à dresser.

La meringue suisse

La recette de la meringue suisse reprend celle de la meringue Française. La différence réside dans la préparation du sucre qui est chauffé au bain-marie¹.

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients pour 56 macarons (4 plaques de 28 empreintes)

220 g de poudre d'amande • 115 g de sucre semoule • 325 g de sucre glace
• 215 g de blanc d'oeuf (environ 7 oeufs) • Colorant

Mixer au robot la poudre d'amande et le sucre glace.

Tamiser l'ensemble. Réserver.

Dans un récipient du type bol cul-de-poule, ajouter le sucre semoule et le colorant choisi. Mettre ce bol sur une casserole au bain-marie¹. A l'aide d'une thermospatule, remuer sans cesse et amener le mélange à 55°C.

Monter les blancs⁵ d'œufs et le sucre en neige au robot jusqu'à obtention d'une meringue ferme et souple à la fois environ 3 à 4 minutes à vitesse maximum. Mettre dans un grand bol.

Ajouter la moitié du mélange poudre d'amande et sucre glace. A l'aide d'une spatule, mélanger le tout délicatement mais pas totalement. Ajouter la seconde moitié et poursuivre le mélange de façon à obtenir une préparation bien homogène et légèrement brillante.

Utilisation de colorants

Jouez avec les couleurs et développez votre créativité, en utilisant des colorants alimentaires.

Vous les trouverez en vente dans les magasins spécialisés ou sur internet et ce sous différentes formes : en tube, en poudre, en gel, en stylo, etc.

Ayez une préférence pour les colorants naturels. Aidez-vous du nuancier vendu avec le colorant pour obtenir la couleur souhaitée



DRESSAGE DES MOULES

Remplir une poche à douille (reportez-vous à la page 19) de moitié et déposer la pâte à macaron sur chacune des empreintes des moules. Les moules seront déposés préalablement sur la grille du four.

Ne pas remplir les alvéoles dans la totalité, laissez 1 à 2 mm de chaque côté. Utilisez une douille unie. Relever votre moule silicone et laisser retomber pour que la pâte s'étale régulièrement dans les alvéoles. Laisser croûter (sécher à l'air libre) 20 à 30 min avant cuisson. Pour le moule Funny, utiliser le pochoir de façon à ce que la préparation aille bien dans les interstices de l'empreinte.

Mettre à cuire environ 14 min à 150°C.

Sortir les plaques du four et attendre 3 min avant de démouler vos coques.

ASSEMBLAGE D'UN MACARON

Le fourrage préalablement confectionné est à déposer sur une seule des deux coques venant constituer un macaron. Procéder à cette opération à l'aide d'une poche à douille (reportez-vous à la page 19).

Recouvrir ensuite avec la seconde coque en appuyant légèrement afin de bien souder le tout.

Si vous souhaitez un Pop Macaron, positionner un bâtonnet sur le fourrage en prenant soin de bien l'insérer dans le fourrage, et ce avant de positionner la seconde coque.

Comment utiliser une poche à douille ?

Positionner la douille à l'intérieur de la poche prédécoupée. Pour éviter que la préparation ne coule, rabattre les parois extérieures de la poche à l'aide de vos doigts vers l'intérieur de la douille afin d'en boucher temporairement l'extrémité.

Verser ensuite la préparation dans la poche après avoir préalablement replié les parois supérieures vers l'extérieur afin de faciliter le remplissage et éviter ainsi de se salir les mains.



LA DÉCORATION

La décoration est sans limite. Vous trouverez ci-dessous quelques idées :

Sucre

Perles craquantes, petites boules jaunes, type mimosa, boules argentées ou perles en sucre, fleurs en sucre, roses ou violettes cristallisées, sucre à parsemer multicolores...

Paillettes alimentaires

Pâte d'amande Pâte à sucre

Préalablement découpée et formée avec ou sans colorants alimentaires (vaporisateur). Vous trouverez en vente sur internet ou dans des magasins spécialisés des découpoirs éjecteurs pour l'obtention de formes amusantes.

Chocolat

Blanc, lait et noir, en copeaux, pépites ou en poudre.

Éléments naturels

Morceaux de fruits, pétales de violette, fruits secs torréfiés (amandes, noisettes, pistaches, etc.)



Macarons Funny

Tout le monde connaît les macarons ! Mais grâce au moule macarons « Funny », vous pourrez entrer dans une nouvelle dimension de macarons et impressionner vos amis et votre famille. Idéal pour les goûter d'anniversaire.

A l'aide de ce moule vous pourrez réaliser différentes formes de macarons : Barbapapa, Ours, Chat et Clown.

Des feutres alimentaires vous aideront dans la réalisation de vos décorations. Vous les trouverez dans les magasins spécialisés ou sur internet.

*Préparez vos macarons,
décorez et dégustez-les !*



Les recommandations

Conserver vos macarons dans une boîte hermétique en plastique et placer celle-ci au réfrigérateur. Ils n'en seront que meilleurs le lendemain

Si votre crème pour le fourrage est trop molle, mettez-la au réfrigérateur pendant 30 min avant assemblage .

Doser le colorant est une opération délicate. Aidez-vous du nuancier vendu bien souvent avec le colorant.

Préférez les colorants en poudre. Les colorants liquides ont pour effet de détendre la pâte à macarons et ne permettent pas d'obtenir des couleurs bien franches.

Le temps de cuisson des coques est d'environ 14 min. Tous les fours n'ont pas le même pouvoir de répartition de la chaleur. Il vous faut donc ajuster plus ou moins le temps de cuisson.

Il est important de bien laisser refroidir les coques avant le fourrage.



Les recettes

VANILLE

Réaliser une meringue française (page 14) et remplir moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients du fourrage

50 g de sucre • 2 œufs • 2 gousses de vanille • 70 ml de lait • 200 g de beurre

Ouvrir les gousses de vanille sur la longueur et gratter l'intérieur de façon à récupérer les graines³. Déposer les graines et gousses dans le lait.

Mélanger dans un bol les œufs et le sucre puis ajouter ce mélange au lait vanillé. Mettre cette préparation à cuire à feu doux en remuant à l'aide d'une thermospatule jusqu'à atteindre une T° de 80°C. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis ou d'une passoire chinois au-dessus d'un grand bol puis laisser refroidir à 35°C.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).



FRAMBOISE

Réaliser une meringue française (page 14) en ajoutant du colorant rouge et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 20 min

Ingédients du fourrage

170 g de framboise • 50 g de sucre • 25 ml d'eau • 2 g d'agar agar
• 1 jus de citron • 200 g de beurre

Placer les framboises dans une casserole ainsi que l'eau et le jus de citron. Mélanger le sucre et l'agar agar puis ajouter ce mélange aux framboises. Mettre cette préparation à cuire à feu doux et remuer à l'aide d'une thermostatule jusqu'à atteindre une température de 101°C.

Filter la préparation à l'aide d'un tamis ou d'une passoire chinois au-dessus d'un grand bol puis refroidir l'ensemble à 35°C. Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Si votre crème est un peu molle, vous pouvez la réserver au réfrigérateur pendant 30 min avant l'assemblage.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

CITRON

Réaliser une meringue française (page 14) en ajoutant du colorant jaune et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients du fourrage

100 g de sucre • 150 g de jus de citron jaune • 2 zestes de citron vert
• 3 œufs • 1 jaune d'œuf • 150 g de beurre

Placer le sucre, le jus de citron, les œufs, le jaune d'œuf et les zestes dans un récipient de type bol cul-de-poule. Cuire à feu doux au bain-marie¹ sans cesser de remuer et ce à l'aide d'un fouet. La chauffe est suffisante lorsque la texture est devenue souple et crémeuse. Refroidir la préparation à 40°C. Se munir d'une thermospatule.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Placer la crème au réfrigérateur pendant une heure.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Astuce

La crème au citron peut être préparée la veille sans aucun problème, il vous suffira de la réserver au réfrigérateur. Si dans le cas contraire, vous souhaitez préparer tout le même jour, nous vous suggérons de commencer par la préparation de la crème citron.

PISTACHE

Réaliser une meringue française (page 14) en ajoutant des colorants jaune et bleu et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 30 min

Ingrédients du fourrage

20 g de sucre • 2 œufs • 100 g de pistache en pâte • Pistaches salées hachées finement • 80 g de lait entier • 200 g de beurre

Verser la pâte de pistache dans le lait. Mélanger dans un grand bol les œufs et le sucre puis ajouter ce mélange au lait à la pistache. Mettre cette préparation à cuire à feu doux en remuant à l'aide d'une thermospatule jusqu'à atteindre une T° de 80°C. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis ou d'une passoire chinois au-dessus d'un grand bol puis refroidir l'ensemble à 35°C.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Ajouter les pistaches hachées et mélanger.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

CAFÉ

Réaliser une meringue française (page 14) en ajoutant des colorants jaune et orange et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 30 min

Ingédients du fourrage

60 g de sucre • 2 œufs • 50 g de café moulu • 200 g d'eau
• 50 g de lait entier • 200 g de beurre

Mélanger dans un bol les œufs et le sucre puis ajouter ce mélange à votre lait dans une première casserole. Faire infuser votre café dans l'eau préalablement bouillie dans une seconde casserole. Filtrer le café et verser l'ensemble dans la première casserole. Cuire cette préparation à feu doux en remuant à l'aide d'une thermostatule jusqu'à atteindre une T° de 80°C. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis ou d'une passoire chinois au-dessus d'un grand bol puis refroidir l'ensemble à 35°C.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

CHOCOLAT

Réaliser une meringue suisse (page 16) en ajoutant des colorants rouge et bleu et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients du fourrage

- 350 g de chocolat 65% de cacao minimum
- 320 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille (facultative mais donne de la rondeur gustative au fourrage)
- 25 g de beurre

Ouvrir la gousse de vanille sur la longueur et gratter l'intérieur de façon à récupérer les graines³. Déposer les graines et gousses dans la crème et porter à ébullition.

Râper finement le chocolat et le verser dans un récipient de type bol cul-de-poule. Filtrer la crème à l'aide d'un tamis ou d'une passoire chinois au-dessus du bol contenant le chocolat. Bien mélanger à la spatule en prenant soin de ne pas incorporer trop d'air dans votre préparation. Refroidir l'ensemble à 40°C. Se munir d'une thermospatule. Incorporer le beurre préalablement rendu en pommade⁴ et finir le mélange jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).



FRAISE

Réaliser une meringue suisse (page 16) en ajoutant du colorant rose et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients du fourrage

250 g de fraises • 50 g de sucre • 25 ml de jus d'orange • 2 g d'agar agar
• 1 jus de citron • 200 g de beurre

Equeuter les fraises et les couper en quatre. Placer les fraises dans une casserole ainsi que le jus d'orange et le jus de citron. Mélanger le sucre et l'agar agar ensemble puis ajouter ce mélange aux fraises. Mettre cette préparation à cuire à feu doux et remuer à l'aide d'une thermospatule jusqu'à atteindre une température de 101°C. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis ou d'une passoire chinois au-dessus d'un grand bol puis refroidir l'ensemble à 35°C.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse, prête à être assemblée avec les coques.

Réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Astuce

Si votre crème est un peu molle, vous pouvez la réserver au réfrigérateur pendant 30 min avant l'assemblage.

FRUITS DE LA PASSION

Réaliser une meringue suisse (page 16) en ajoutant des colorants jaune et orange et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 30 min

Ingrédients du fourrage

- 200 g de jus de fruits de la passion non sucré
- 10 g de maïzena
- 300 g de chocolat blanc
- 1 zeste de citron vert
- 1 gousse de vanille
- 50 g de miel (facultatif)

Placer le jus de fruits de la passion dans une casserole ainsi que la maïzena et l'intérieur de la gousse de vanille préalablement grattée³. Mettre cette préparation à cuire à feu doux sans cesser de remuer. La chauffe est suffisante lorsque la texture est devenue souple.

Verser dans un récipient de type bol cul-de-poule et laisser refroidir à 40°C. Se munir d'une thermospatule. Ajouter le chocolat blanc préalablement râpé et le zeste de citron vert à la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Placer la crème au réfrigérateur pendant une heure.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Astuce

La légère acidité de cette préparation peut être modifiée avec un éventuel apport de miel d'environ 50 g.

PAMPLEMOUSSE

Réaliser une meringue suisse (page 16) en ajoutant du colorant orange et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients du fourrage

- 50 g de sucre
- 200 ml de jus de pamplemousse rose
- 2 zestes de pamplemousse rose
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de beurre

Placer le jus de pamplemousse, les zestes de pamplemousse, les œufs entiers et le jaune d'œuf dans une casserole. Mettre cette préparation à cuire à feu doux sans cesser de remuer. La chauffe est suffisante lorsque la texture est devenue épaisse. Verser dans un récipient de type bol cul-de-poule et laisser refroidir à 40°C. Se munir d'une thermospatule.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Placer la crème au réfrigérateur pendant une heure.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Astuce

Les amateurs d'acidité pourront accentuer cette saveur en doublant la quantité de zeste.

PIGNONS & CAMEL

Réaliser une meringue suisse (page 16) en ajoutant du colorant orange et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients du fourrage

300 g de sucre • 100 g de crème fraîche • 50 g de beurre
• 80 g de pignons de pin

Torréfier vos pignons en les passant quelques minutes à la poêle ou au four jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Laisser refroidir et les hacher finement.

Verser le sucre dans une casserole. Cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une couleur brune ambrée. Cuire un caramel est une chose délicate. Plus la cuisson du sucre dure, plus sa couleur sera brune, ce qui arrêtera son pouvoir sucrant et laissera place à une amertume parfois désagréable. Il est donc important de surveiller de près la cuisson et le brunissage du caramel.

Chauffer la crème fraîche avant de l'incorporer délicatement au caramel en quatre fois. Verser la préparation dans un récipient de type bol cul-de-poule ainsi que les pignons de pin et le beurre préalablement taillé en petits cube. Mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Placer la crème au réfrigérateur pendant deux heures.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

GINGEMBRE MANGUE

Réaliser une meringue suisse (page 16) en ajoutant des colorants vert et jaune et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingédients du fourrage

250 g de mangue • 50 g de sucre • 25 ml d'eau • 2 g d'agar agar
• 1 jus de citron • 200 g de beurre • 40 g de gingembre frais râpé

Placer la mangue préalablement coupée en dés dans une casserole ainsi que l'eau et le jus de citron. Mélanger le sucre et l'agar agar ensemble puis ajouter ce mélange mangues/eau/jus de citron.

Mettre cette préparation à cuire à feu doux et remuer à l'aide d'une thermostatule jusqu'à atteindre une température de 101°C.

Mixer le tout et verser dans un récipient de type bol cul-de-poule puis refroidir l'ensemble à 35°C.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation ainsi que le gingembre râpé. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Astuce

La mangue est un fruit dont il est difficile de juger la maturité. Si votre mangue est trop verte, l'envelopper dans un papier journal et attendre sa maturité pendant 24 à 48 heures.



ABRICOT ROMARIN

Réaliser une meringue italienne (page 15) en ajoutant du colorant rouge et remplir les moules (page 18)

Temps de préparation : 40 min

Le fourrage

Ingrédients du fourrage

250 g d'abricots bien mûrs • 50 g de sucre • 25 ml d'eau • 2 g d'agar agar
• 1 jus de citron • 200 g de beurre • 4 petites branches de romarin

Dénoyauter les abricots préalablement passés sous l'eau quelques minutes. Les couper en petits morceaux. Les déposer dans une casserole ainsi que l'eau, le jus de citron et le romarin.

Mélanger le sucre et l'agar agar puis ajouter ce mélange dans la casserole. Mettre cette préparation à cuire à feu doux et remuer à l'aide d'une thermost spatule jusqu'à atteindre une température de 101°C.

Mixer le tout et verser dans un récipient de type bol cul-de-poule puis refroidir l'ensemble à 35°C. Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. Prendre soin d'enlever les branches de romarin.

A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Astuce

Des abricots secs coupés en petit dés peuvent être ajoutés à la crème pour une texture agréable en bouche.

COCO BANANE

Réaliser une meringue italienne (page 15) en ajoutant du colorant jaune et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients du fourrage

300 g de bananes • 50 g de sucre • 25 ml d'eau • 1 jus de citron
• 100 g de beurre • 50 ml de rhum* brun

Eplucher les bananes puis les couper en petits morceaux. Placer les morceaux de banane dans une casserole ainsi que l'eau et le jus de citron.

Mettre cette préparation à cuire à feu doux sans cesser de remuer. Ajouter le rhum à la préparation et faire flamber. Mixer le tout et verser dans un récipient de type bol cul-de-poule puis refroidir l'ensemble à 35°C. Se munir d'une thermospatule.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



SÉSAME & YUZU

Réaliser une meringue italienne (page 15) en ajoutant des colorants rouge et bleu et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients du fourrage

80 g de sucre • 200 g de jus de Yuzu* • 3 œufs • 1 jaune d'œuf
• 150 g de beurre

Placer le sucre, le jus de Yuzu, les œufs entiers, le jaune d'œuf dans un bol inox. Mettre cette préparation à cuire à feu doux au bain-marie¹ sans cesser de remuer. La chauffe est suffisante lorsque la texture est devenue souple et crémeuse.

Verser le tout dans un récipient de type bol cul-de-poule puis refroidir l'ensemble à 40°C. Se munir d'une thermospatule.

Mettre le beurre préalablement taillé en petits cubes dans la préparation. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Placer la crème au réfrigérateur pendant deux heures.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

Qu'est que le Yuzu ?

Le Yuzu est un agrume qui vient du Japon. Sa saveur délicate se situe entre l'orange et la mandarine. Vous en trouverez facilement dans les épicerie fines.

GUIMAUVE & THÉ VERT

Réaliser une meringue italienne (page 15) en ajoutant du colorant vert et remplir les moules (page 18)

Le fourrage

Temps de préparation : 30 min

Ingédients du fourrage

350 g de sucre • 150 ml d'eau • 35 g de glucose • 16 g de gélatine en feuille (= 96 g une fois trempées) • 85 g de blanc d'œuf (environ 3 œufs) • 15 g de thé vert • Colorant vert

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Mettre le sucre, l'eau et le glucose dans une casserole. Cuire à 128°C sur feu vif. Se munir d'une thermospatule.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre les blancs d'œuf, le thé vert et le colorant puis faire mousser le tout avec un batteur.

Lorsque le sucre a atteint la température de 128°C. Retirer du feu et attendre quelques instants que les bulles disparaissent. Incorporer le sucre cuit sur le mélange sucre/eau/glucose en maintenant la vitesse moyenne de votre batteur.

Ôter la gélatine de l'eau et l'ajouter à la préparation en laissant la vitesse moyenne, jusqu'à atteindre la température de 40°C. Assembler sans tarder.

Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter du sucre décors à parsemer sur les macarons avant de les cuire.

Réaliser l'assemblage avec le positionnement du bâtonnet si vous le souhaitez (reportez-vous à la page 18).

PALETS DE CHOCOLAT BLANC À LA ROSE

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients pour 56 palets (4 plaques de 28 empreintes)

200 g de chocolat blanc • 40 g de crème liquide • 20 g de pétales de rose cristallisés • Essence de rose alimentaire

Hacher les pétales de roses cristallisés. Faire fondre à feu doux le chocolat blanc et la crème dans une casserole.

Lisser le chocolat à la spatule en bois, puis incorporer quelques gouttes d'essence de rose ainsi que les pétales cristallisés hachés.

Verser le tout dans les empreintes du moule à macarons et ce à l'aide d'une poche à douille (reportez-vous à la page 19).

Mettre dans un endroit frais au moins 2 heures (pas au réfrigérateur).

Les palets peuvent être congelés et donc conservés plus longtemps pour dégustation lors d'une occasion spéciale. Ils se décongèlent très bien à température ambiante.

MINI-WHOOPIES TIRAMISU

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients pour 56 whoopies (4 plaques de 28 empreintes)

185 g de blancs d'œuf • 120 g de jaunes d'œufs • 150 g de farine
• 150 g de sucre

Préchauffer votre four à 170°C.

Monter les blancs en neige² et y incorporer petit à petit le sucre. La consistance des blancs doit être bien ferme.

Ajouter délicatement les jaunes d'œufs à cette préparation à l'aide d'une spatule. Incorporer progressivement la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Mettre à cuire 10 à 12 minutes à 170°C. Démouler et laisser refroidir.

Ingrédients du fourrage

3 œufs • 120 cl de crème liquide • 2 gouttes d'extrait de café
• 300 g de mascarpone • 50 g de sucre • 1cl d'Amaretto

Monter la crème liquide bien froide en Chantilly avec l'extrait de café et l'Amaretto. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une crème bien blanche. Détendre le mascarpone dans un récipient de type bol cul-de-poule et y ajouter un tiers du mélange œufs et sucre. Bien mélanger. Verser le reste du mélange dans la crème chantilly. Mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Réaliser l'assemblage comme pour un macaron (reportez-vous à la page 18).

1. Bain-marie

Un bain-marie est le meilleur moyen de cuire ou de réchauffer doucement une préparation sans risque de la brûler.

Pour cela il faut deux récipients : une casserole à mettre sur le feu et contenant un peu d'eau, et un saladier, bol cul-de-poule à mettre au contact de l'eau mais pas en contact direct avec le feu, ce qui permet la montée en température en douceur, par l'eau.

2. Monter les blancs en neige

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mettre dans un récipient propre et bien froid. Les blancs ne monteront pas s'il y a :

- . la moindre trace de gras dans votre récipient;
- . des traces de jaune dans le blanc d'œuf.

Commencer à battre à basse vitesse et augmenter la vitesse graduellement, sans s'arrêter. Battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes et que des pics se forment en soulevant le batteur.

Vous pouvez aussi fouetter manuellement avec un fouet. On peut y ajouter une pincée de sel.

3. Utilisation gousse de vanille

Fendre la gousse en deux avec la pointe d'un couteau et racler l'intérieur pour récupérer les graines.

4. Rendre le beurre en pommade

On le coupe en petits morceaux et on le laisse à température ambiante une demi-heure. Cela permet de le malaxer avec une spatule pour le mélanger.

5. Les blancs d'œufs

Utiliser plutôt les blancs dit liquéfiés et à température ambiante. Le blanc d'œuf peut se conserver longtemps dans des récipients fermés à température ambiante, à condition qu'il ne contienne pas de jaune. Le blanc d'œuf frais cassé dans l'instant a pour effet de monter en volume et de retomber en soupe lors des mélanges. Le résultat après la cuisson est décevant. Eviter donc d'utiliser des œufs frais du jour pour réaliser vos macarons. Conserver vos blancs d'œufs à température ambiante pendant 2 à 3 jours. Ne jamais monter des blancs avec une particule de jaune d'œufs.

La gamme de coffrets Essentiel B



Coffret CupCakes



Coffret Mignardises



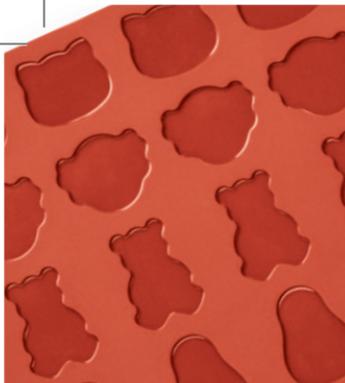
Coffret Pop Cakes



Coffret Chaussons

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



Mes Pop Macarons sont
un vrai bonheur
pour les gourmands !

essentiel 

