



MACARONS À LA PISTACHE



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



APPAREIL À MACARONS

- 500 g de poudre d'amande extra fine
- 500 g de sucre glace
- 185 g de blanc d'œufs pasteurisés
- Q.S colorants hydrosolubles
- 125 g d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 185 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 150 g de beurre laitier fondu
- 3 g de blancs d'œufs déshydratés
- Q.S colorant vert.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mixer au cutter la poudre d'amande blanche et le sucre glace puis tamiser le mélange. Ajouter les 185 g de blancs d'œufs pasteurisés et le colorant. Mélanger l'ensemble. Cuire le sucre et l'eau à 120°C. Quand le sucre atteint 115°C, monter les 185 g de blancs d'œufs pasteurisés et les blancs déshydratés en deuxième vitesse pour qu'ils deviennent mousseux. A 120°C, verser en filet le sucre cuit sur les blancs mousseux à vitesse moyenne puis refroidir en vitesse maximale à 50°C. Mélanger ensuite une partie de la meringue italienne avec la masse amande sucre, blancs et colorants pour assouplir la masse. Verser cette masse dans le reste de meringue italienne puis «macaroner» pour faire retomber le mélange. Dresser ensuite les macarons sur feuilles cuisson ou Silpat. Cuire à 140°C/150°C pendant 12 à 15 minutes suivant le four.

Laisser refroidir les macarons sur grilles avant de les garnir avec la préparation suivante :

GARNITURE MACARONS PISTACHE

- 500 g de crème UHT
- 80 g de sucre inverti
- 6 g de gélatine 200 bloom
- 450 g de couverture ivoire
- 140 g de pâte de pistache Pellorce & Jullien
- 10 g de kirsch pur d'alsace (facultatif)

Porter la crème à ébullition avec le sucre inverti. Ajouter la gélatine en poudre et la pâte de pistache. Verser sur la couverture Ivoire et créer une émulsion. Ajouter le kirsch pur d'Alsace. Mixer pour parfaire l'émulsion. Couler en bac inox et filmer au contact. Laisser reposer 24H puis garnir les macarons.

PÂTE DE PISTACHE 4/4 = 1 KG
CARTON DE 6
REF: 1437

