



# MACARONS AUX MARRONS



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

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : [contact@pellorce.com](mailto: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](http://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
- 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

## 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 colorant 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.

## GARNITURE MACARONS MARRONS

- 100 g de beurre laitier
- 700 g de pâte de marrons Pellorce & Jullien
- 300 g de purée de marrons Pellorce & Jullien
- 20 g de rhum

Mettre en pommade le beurre puis ajouter la pâte et la purée de marrons Pellorce & Jullien et terminer en ajoutant le rhum. Garnir les macarons puis les réserver 24 h au frais.



PURÉE DE MARRONS 4/4 = 870 G  
CARTON DE 12  
REF: 1395



PÂTE DE MARRONS 4/4 = 1 KG  
CARTON DE 12  
REF: 1450