

Macarons Myrtille



Toofruit® Myrtille

N° 1556

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Coques des macarons

Poudre d'amande : 380 g	Sucre semoule : 380 g
Sucre glace : 380 g	Eau : 110 g
Toofruit® Myrtille : 25 g	Blancs d'oeufs (B) : 140 g
Blancs d'oeufs (A) : 140 g	

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et le Toofruit® Myrtille, tamiser.

Ajouter les blancs d'oeuf (A) et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Chauffer le sucre et l'eau. Quand le sirop atteint 115°C, démarrer à monter les blancs (B) en neige.

Quand le sirop atteint 120°C, verser sur les blancs d'oeufs et monter la meringue italienne.

Quand la meringue est à 45°C, faites le mélange avec la pâte à macaron. Mélanger vigoureusement (macaronner) jusqu'à obtenir une pâte lisse qui s'étale un peu.

Tailler sur plaque avec du papier cuisson ou toile de cuisson (type toile de verre). Enfourner dans un four ventilé à 160°C et cuire pendant 14 minutes.

2. Garniture myrtille

Pâte d'amande : 750 g	Toofruit® Myrtille : 75 g
Blancs d'oeufs : 75 g	

Mélanger les 3 ingrédients. Garnir les macarons et laisser au réfrigérateur pendant 24h pour les faire maturer.

Stocker au congélateur ou au réfrigérateur et consommer les dans les 3 à 4 jours.