

Macaron Vanille-Fraise



Toofruit® Fraise

N° 1547

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Coques Macarons (48 pièces)

Amandes poudre : 450 g	Blanc oeufs (B) : 175 g	Blanc oeufs (A) : 190 g
Sucre glace : 450 g	Sucre : 500 g	Colorant rouge
Toofruit® Fraise : 100 g	Eau : 150 g	

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Réaliser une meringue italienne avec les blancs (A).
Mettre les blancs (B) dans le Tant pour Tant et ajouter la meringue italienne.
Macaronner jusqu'à obtention du ruban.
Dresser sur plaque et parsemer les coques de graines de sésame.
Cuire au four ventilé à 130°C pendant 16 min.

2. Chantilly vanille

Crème : 750 g	Masse gélatine : 42 g
Chocolat blanc : 150 g	Gousse vanille : 1 pièce

Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille puis ajouter la masse gélatine.
Verser l'ensemble sur le chocolat blanc fondu et mixer le tout.
Laisser reposer une nuit. Le lendemain, foisonner.

3. Chantilly fraise

Crème : 750 g	Masse gélatine : 42 g	Eau : 225 g
Chocolat blanc : 150 g	Toofruit® Fraise : 75 g	

Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille puis ajouter la masse gélatine.
Verser l'ensemble sur le chocolat blanc fondu. Mixer le tout.
Ajouter la pâte de Toofruit® (Toofruit® + eau) puis mixer.
Laisser reposer une nuit. Le lendemain, foisonner.

Montage

Dresser les chantilly sur une coque de macaron et refermer avec une seconde coque.