

## Collection Macarons de Noël

Par Eric Rogard

Quantité : pour 100 macarons de chaque saveur

**Macarons Cassis Marron**

<b>Coques violette</b>	<b>en g</b>
Patis'Macaron Extra PatisFrance	500
Eau chaude (>55°C)	100
Colorant violet	QS
Battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.	

<b>Coques marron</b>	<b>en g</b>
Patis'Macaron Extra PatisFrance	500
Eau chaude (>55°C)	100
Colorant marron	QS
Battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.	

<b>Garniture cassis</b>	<b>en g</b>
Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance	215
Beurre	115
Starfruit Cassis PatisFrance	250
Sucre semoule	40
Pectine NH	9
Brisure de marron	300

Chauffer le Starfruit à 40°C et ajouter le mélange pectine sucre, puis faire bouillir.  
Refroidir et mixer.

Monter le beurre en pommade puis mélanger petit à petit la pâte d'amande. Ajouter le Starfruit. Déposer une brisure de marron sur la garniture lors du garnissage des coques.

**Macarons Orange Pain d'épices**

<b>Coques orange</b>	<b>en g</b>
Patis'Macaron Extra PatisFrance	500
Eau chaude (>55°C)	100
Colorant orange	QS
Battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.	

<b>Coques pain d'épices</b>	<b>en g</b>
Patis'Macaron Extra PatisFrance	500
Eau chaude (>55°C)	100
Epices à pain d'épices	QS
Battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.	

<b>Garniture pain d'épices</b>	<b>en g</b>
Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance	430
Beurre	230
Epices à pain d'épices	5
Cubes d'oranges confites	100

Monter le beurre en pommade puis mélanger petit à petit la pâte d'amande, les oranges confites hachées et les épices

**Macarons Pomme Cannelle**

<b>Coques vertes</b>	<b>en g</b>
Patis'Macaron Extra PatisFrance	500
Eau chaude (>55°C)	100
Colorant vert	QS
Battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.	

<b>Coques cannelle</b>	<b>en g</b>
Patis'Macaron Extra PatisFrance	500
Eau chaude (>55°C)	100
Cannelle	5
Battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.	



<b>Garniture pomme cannelle</b>	<b>en g</b>
Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance	215
Beurre	115
Cannelle	5
Starfruit Pomme Verte PatisFrance	250
Sucre semoule	40
Pectine NH	9

Chauffer le Starfruit à 40°C et ajouter le mélange pectine sucre, puis faire bouillir.

Refroidir et mixer.

Monter le beurre en pommade puis mélanger petit à petit la pâte d'amande et ajouter la compotée de fruit et la cannelle.

**Montage et Finitions :**

Dès que l'appareil est prêt, pocher immédiatement sur plaques doublées avec Silpat®.

Cuire à 150°C au four à sole ou 135°C au four ventilé pendant 22 minutes ours ouverts. Garnir une couleur et poser dessus l'autre couleur.

Application Règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (\*) : Fruits à coques (amandes), Lait et dérivés, (Eufs, Gluten (blé))