

Collection Macarons de Noël

Par Eric Rogard

Quantité : pour 100 macarons de chaque saveur

Macarons Cassis Marron

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

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

Garniture cassis	en g
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

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

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

Garniture pain d'épices	en g
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

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

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



Garniture pomme cannelle	en g
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))