

Macaron Façon Fraisier  
Pour 12 entremets de 20 cm de Ø



## 1. **MACARONS**

350 g de sucre glace  
350 g de poudre d'amandes  
120 g de blancs d'œufs (1)  
130 g de blancs d'œufs (2)  
350 g de sucre semoule  
90 g d'eau  
QS **Colorant Rouge Sébalcé**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.

Dans un récipient, mélanger les blancs d'œufs (1) avec le mélange de poudres et le colorant, remuer assez énergiquement à l'aide d'une spatule.

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés.

Verser le mélange eau-sucre sur les blancs d'œufs, puis continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau-sucre-blancs d'œuf au mélange sucre glace-poudre d'amandes- blancs d'œufs puis énergiquement jusqu'à former un ruban bien lisse. Réserver en poche. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, dresser la pâte à macarons en spirales de 20 cm de ø puis cuire environ 15 minutes à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

## 2. **FRAISES**

1 kg de fraises

## 3. **MOUSSELINE À LA VANILLE TAHITENSIS**

250 g de Mousseline ancel

15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

500 g d'eau froide

Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez l'extrait de vanille et la préparation pour mousseline. Mélangez 1 min en première vitesse puis battre 4 min à grande vitesse.

## 4. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours Rouge ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

## 5. **MONTAGE ET FINITION**

Placer les coques de macarons au surgélateur pendant 5 min avant d'appliquer le décor velours rouge à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Réserver au réfrigérateur. Sur les deux coques restantes, placer un cercle de 20 cm avec un rhodoïd à l'intérieur et placer des fraises coupées en deux tout autour. Dresser la crème Diplomate sur les fraises pour les maintenir en place et en ajouter sur le fond du macaron. Répartir les fraises restantes, recouvrir de crème puis lisser à ras. Placer les entremets au réfrigérateur pendant environ 30 min. Retirer les cercles puis placer les coques rouges sur la crème Diplomate. Décorer avec une inscription « Bonne Fête Maman » et une fleur en chocolat blanc.