

Macarons floral à la noix de coco glacée  
Pour 135 macarons fleurs



## 1. **MACARON PÉTALES**

700 g de sucre glace  
700 g de poudre d'amandes  
240 g de blancs d'œufs (1)  
260 g de blancs d'œufs (2)  
700 g de sucre semoule  
180 g d'eau  
QS **Colorant Jaune 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. Prélever 300 g de pâte à macarons puis la colorer en jaune avec le colorant Sébalcé. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, dresser 35 macarons jaunes de 3 cm de ø. Avec le restant de pâte à macarons, dresser 35 fleurs à 5 pétales. Cuire le tout environ 15

minutes à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

## 2. **GLACE À LA NOIX DE COCO**

200 g de base Perfetta 100 cresco  
500 g de sucre  
1600 g de lait entier  
900 g de purée de coco  
400 g de crème liquide à 35% de M.G.  
10 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et la purée de coco puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

## 3. **MONTAGE ET FINITION**

En sortie de turbine, dresser la glace à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie de 18 mm sur les fonds de macaron tout en respectant la forme des pétales. Déposer une coque à macaron jaune au centre de chaque fleur puis placer au congélateur.  
Sortir du congélateur au moins 10 min avant dégustation.