

Macarons Citron-Framboise
Pour 190 macarons



1. **COQUES DE MACARONS BICOLORES**

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**
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 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. Séparer la masse en deux quantités égales, colorer l'une en rouge, l'autre en jaune avec les colorants Sébalcé. Mettre chacune des préparations colorées dans une poche à

douille et les glisser dans une troisième poche munie d'une douille unie. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, pocher les macarons puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir les coques au moins 10 minutes avant de les garnir.

2. **CRÉMEUX FOISONNÉ FRAMBOISE**

100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g d'Arôme et Colorants Framboise Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme naturel framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et d'arôme naturel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. **CRÉMEUX FOISONNÉ CITRON**

100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g d'Arôme naturel de Citrons Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur

4. **RÉALISATION DES MACARONS**

Au batteur à l'aide du fouet, foisonner les crèmeux quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Débarrasser chaque crèmeux dans une poche à douille et mettre les deux poches dans une troisième poche munie d'une douille unie. Garnir les coques de macarons du double crèmeux foisonné puis stocker au frais.