



LES MACARONS FRAMBOISE

INFORMATIONS :

- 1 h de préparation
- Niveau débutant
- 28 pièces

INGRÉDIENTS :

- 120 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'oeufs
- 270 g de sucre
- 300 g de framboises
- 3 feuilles de gélatine
- colorant rose
- arôme framboise



RÉALISATION DU FOURRAGE A LA FRAMBOISE :

- 300 g de framboises (congelées)
- 150 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau.

Faire fondre 300g de framboises dans une casserole puis ajouter 150g de sucre.

Laisser réduire sur le feu pendant 20mn en mélangeant régulièrement puis ajouter les 3 feuilles de gélatine essorées.

Réserver au frais pendant 1h. On doit obtenir une texture de confiture.

RÉALISATION DES COQUES :

- 120 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'oeufs
- 120 g de sucre
- colorant rose
- arôme framboise

Monter en neige 100g de blancs d'oeufs.

Ajouter progressivement 120g de sucre puis un peu d'arôme framboise et du colorant rose. Cesser de fouetter lorsque vous obtenez une belle meringue française (forme un bec d'oiseau lorsqu'on soulève le fouet).

Intégrer 120g de poudre d'amande et 120g de sucre glace et fouetter de nouveau avec la feuille.

Remplir une poche à douille.

Superposer un tapis en silicone sur une plaque microperforée (il existe des tapis en silicone avec les ronds imprimés pour la réalisation des coques). Y déposer des ronds de pâte.

Tapoter la plaque pour faire sortir les bulles d'air et lisser les coques.

Enfourner 15mn à 180°.



RÉALISATION DU MONTAGE DES MACARONS:

Attendre que les coques soient bien refroidies.

Assembler les coques de même taille.

Pocher le fourrage à la framboise puis le disposer au centre des coques du dessous et recouvrir avec la seconde coque.

