

Macarons Mangue-Passion
Pour environ !30 macarons



1. **COQUES DE MACARONS ORANGES**

200 g de sucre glace
200 g de poudre d'amandes
50 g de blancs d'œufs (1)
70 g de blancs d'œufs (2)
200 g de sucre semoule
40 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 de colorants, 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, 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. **GANACHE SAVEUR CHOCOLAT**

400 g de **Schokobella Braun**

Ramollir le Schokobella afin d'obtenir une consistance pouvant se dresser à la poche.

3. **FOURRAGE MANGUE-PASSION**

400 g de **Fourrage Manguette-Passion Sélection ancel**

4. **RÉALISATION DES MACARONS**

Dresser le Schokobella sur le pourtour des coques de macarons, déposer au centre du fourrage mangue-passion puis refermer avec les coques de macarons non garnies. Passer un léger coup de pinceau de **colorant jaune Sébaldé** sur le dessus.