Macarons
Pour !300 macarons finis



1. ***COQUES DE MACARON À LA VANILLE***

1320 g de sucre glace
1320 g de poudre d’amandes
450 g de blancs d’œufs (1)
484 g de blancs d’œufs (2)
1320 g de sucre semoule
330 g d’eau
Qs **Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace, les graines de vanille 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. 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 À LA VANILLE BOURBON***

833 g de crème liquide à 35% M.G.
333 g de poudre d'amandes blanches
900 g de chocolat blanc
40g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Dans une casserole, faire bouillir la crème avec la pâte de vanille. Dans un récipient, verser le mélange crème-pâte de vanille sur le chocolat blanc puis homogénéiser le tout au mixeur plongeant pour avoir une texture lisse. Rajouter enfin la poudre d'amande. Verser sur une plaque, filmer au contact puis laisser reposer au réfrigérateur 2 heures puis réserver en poche munie d'une douille lisse.

3. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir la moitié des coques de macarons avec la ganache à la vanille Bourbon puis refermer avec l'autre moitié des coques de macarons à la vanille.