

- Gros macaron bicolore, ganache montée chocolat ivoire Valhrona et vanille de Madagascar, Gelée translucide au rosé « Dalmeran » beurre Grand Marnier.

### **Macaron bicolore : recette pour 6 personnes**

- ~ 150 gr d'amandes blanches entières de valencia
- ~ 150 gr de sucre glace amylicé
- ~ 150 gr de sucre cristal
- ~ 37 gr d'eau
- ~ 110 gr de blancs d'œufs
- ~ colorant rose
- ~ oxyde de titane (colorant blanc)

### **Progression :**

- ~ partager les blancs d'œufs en deux parties égales avec une moitié au frais et l'autre dans la cuve du batteur à température ambiante
- ~ mixer les amandes blanches entières avec le sucre glace, passer au tamis le tant pour tant (mélange des deux)
- ~ commencer votre meringue italienne en chauffant le sucre cristal à l'eau dans une petite casserole à l'aide d'un thermomètre à sucre : une fois que votre sucre atteint la température de 114 °, commencer à monter vos blancs en neige qui sont tempérés dans la cuve.
- ~ Dès que votre sucre cuit est à 118°il faut l'ajouter aux blancs montés au  $\frac{3}{4}$  et le laisser glisser le long de la paroi

- ~ Pendant ce temps mélanger vos blancs d'œufs très frais auquel on aura ajouté les colorants au tant pour tant
- ~ Une fois que la meringue est à 50° macaronner le tout avec le tant pour tant
- ~ Mettre en poche, coucher les macarons sur 7cm de diamètre, tous en quinconce sur silpat et laisser crouter, laisser cuire 15 à 20 minutes à 160°C, assemblez les coques de même grosseur

### **Ganache montée chocolat blanc vanille Madagascar**

- ~ Chocolat blanc 35% : 305 gr
- ~ Crème 35% MG : 225 gr
- ~ 4 gousses de vanille de Madagascar
- ~ crème froide à 35% : 530 gr

### **Progression :**

- ~ tailler dans le sens de la longueur les gousses de vanille, les ouvrir, mettre à infuser les graines et les gousses dans la crème
- ~ Donner une ébullition à la crème et verser lentement sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée, ajouter le mélange en trois fois.
- ~ Une fois la ganache terminée, ajouter la crème fleurette froide et laisser cristalliser au frais deux à trois heures voir une nuit.

### **Gelée rosé dalmeran :**

- ~ rosé dalmeran 2010 : 175 gr
- ~ sucre cristal : 27 gr
- ~ Gélatine en poudre : 3gr(200blooms)
- ~ 18 d'eau

### **Progression :**

- ~ Mettre à chauffer le vin rosé tout doucement pas de grosse ébullition
- ~ Ajouter le sucre au mélange chaud
- ~ Mélanger l'eau et la gélatine en poudre (6 fois son poids en eau pour info)
- ~ Chauffer le mélange gélatine eau au micro onde afin de le rendre fumant.
- ~ Une fois la gélatine chaude ajouter au mélange chaud de vin rosé sucre (pas de choc thermique au moins)
- ~ Couler la gelée sur un papier sulfurisé et réserver au frais

### **Beurre au grand marnier**

- ~ miel d'acacia : deux cuillères
- ~ orange : 1 pièce
- ~ beurre : 130 gr
- ~ grand marnier : 1 cuillère à soupe
- ~ citron : 1 jus de citron

## **Progression :**

- faire caraméliser le miel
- déglacer au grand Marnier, mouiller au jus et monter au beurre.

### - **Dressage :**

Poser une coque sur l'assiette, avec la poche et une douille lisse remplir la première coque de macaron de ganache vanille chocolat blanc, au centre et au milieu poser un disque de gelée Dalmeran, refermer de la deuxième coque de macaron, tassez légèrement.