



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

MACARON SAINT-VALENTIN MANDARINE, YUZU ET BOUTONS DE ROSE

Recette pour 5 grands macarons à partager de 10cm
et 20 macarons individuels

Appareil macaron rose

- 300g de poudre d'amande blanche
- 300g de sucre glace
- 115g de blancs d'œufs tièdes (1)
- 1g de colorant rose hydrosoluble naturel
- 300g de sucre semoule
- 100g d'eau
- 115g de blancs d'œufs (2)
- QS boutons de roses

Procédé :

Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace et mélanger avec les blancs d'œufs tièdes (1) colorés. Réaliser une meringue italienne à 118°C avec l'eau, le sucre semoule et les blancs d'œufs (2). Mélanger la meringue italienne avec le premier mélange et macaronner jusqu'à bonne texture. A l'aide d'une douille de 10cm, pocher les petits macarons individuels puis les grands macarons. Parsemer très légèrement d'éclats de boutons de roses. Laisser crouter 30min à température ambiante puis enfourner pendant 13min à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir.

Ganache montée infusée aux boutons de rose

- 340g de crème liquide 35% mg
- 15g de boutons de rose
- 15g de masse gélatine
- 170g de chocolat de couverture blanche 28% LEGAVE
- 330g de crème liquide froide

Procédé :

Infuser les boutons de rose dans la crème chaude (1) pendant 1h, chinoiser et repeser le poids manquant. Chauffer et ajouter la masse gélatine, verser sur le chocolat de couverture blanche en 3 fois afin de réaliser une belle émulsion puis ajouter la crème liquide (2) froide et mixer. Laisser cristalliser 12h au frigo avant utilisation.

Marmelade de mandarine et yuzu

- (recette pour 500g de masse totale)
- 250g de mandarine en morceaux
 - 100g d'eau
 - 5g de sucre semoule (1)
 - 75g de purée de mandarine
 - 75g de jus de yuzu
 - 120g de sucre semoule (2)
 - 5g de pectine 325NH
 - 10g masse gélatine

Procédé :

Chauffer la purée de mandarine et le jus de yuzu à 40°C, ajouter le mélange sucre (1) et pectine 325nh en pluie puis porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et faire refroidir entièrement. Réserver. Blanchir 3 fois les mandarines en morceaux, puis mettre à confire dans l'eau et le sucre (2) jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Récupérer les mandarines confites et les mixer dans un cutter avec la gelée mandarine/yuzu, passer au tamis et réserver pour la finition.

Finition

QS cubes de yuzu confits

Récupérer les coques de macarons, monter la crème boutons de roses au batteur ; pocher dans les macarons. Au centre, pocher la marmelade yuzu et ajouter 1 cube de yuzu confit dans les macarons individuels et plusieurs cubes de yuzu confit dans le grand macaron. Fermer les macarons et réserver au frigo avant dégustation.