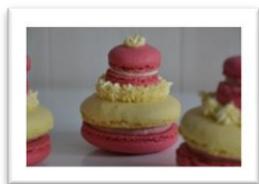


Religieuse en macarons fraise/citron



Ingrédients

COQUES ROUGES

- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 2 x 40 g de blancs d'oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 4 cl d'eau
- colorant rouge

COQUES JAUNES

- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 2 x 40 g de blancs d'oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 4 cl d'eau
- colorant jaune

GANACHE FRAISE

- 150 g de chocolat blanc
- 250 g de fraises
- 1/2 feuille de gélatine

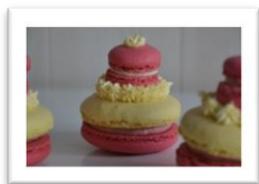
GANACHE CITRON

- 100 g de chocolat blanc
- 125 ml de crème liquide entière
- 2 citrons
- 1/2 feuille de gélatine

Etape 1 : Les coques rouges et jaunes

- 1- Mixer et tamiser le « tant pour tant » (poudre d'amandes + sucre glace) (photo1).
- 2- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre en poudre, sans remuer, à ébullition. La température ne doit pas dépasser 110°C, l'utilisation d'un thermomètre est nécessaire. Ajouter à cette étape le colorant (photo 2).
- 3- Pendant ce temps, monter 40 g de blanc d'oeuf en neige (photo 3).
- 4- Lorsque l'eau et le sucre sont à 110°C, couper le feu et ajouter, tout en continuant à battre, au blanc d'oeuf, en un fin filet, jusqu'à ce que la préparation est quasiment refroidi (photo 4).
- 5- Dans un autre récipient, mélanger 40 g blanc d'oeuf, non battu, avec le « tant pour tant », afin d'obtenir une épaisse pâte d'amandes (photo 5).
- 6- Incorporer une petite dose de meringue à la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule et aller du fond vers le centre du récipient. Puis incorporer en une fois le reste de la meringue délicatement (photo 6).
- 7- Le mélange doit être homogène mais pas liquide (photo 7).
- 8- Remplir une poche à douille et équiper une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 9- Sur la plaque disposer à l'aide de la poche à douille, pocher les coques de macarons (vous pouvez utiliser un patron). Tapoter doucement le dessous de la plaque pour faire ressortir de possible bulles d'air.
- 10- Faire coquer 1 heure les plaques pour que les coques sèchent légèrement (photo 8).
- 11- Enfourner, à four chaud, à 145°C pendant 15 à 20 minutes.
- 12- Les coques doivent être lisses et brillantes avec une belle collerette.

Religieuse en macarons fraise/citron



Ingrédients (suite)

ÉMULSION FRAISE

- 80 g de fraises
- 10 g d'eau
- 10 g de sucre
- 1 g de gomme de xanthane

ÉMULSION CITRON

- 80 g de fraises
- 20 g de sucre
- 1 g de gomme de xanthane

CRÈME AU

BEURRE (décoration)

- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre

Etape 2 : Ganache à la fraise

- 1- Laver et équeuter les fraises puis les couper en petits morceaux. Les mettre dans une casserole (photo 9).
- 2- Faire compoter sur feu doux les fraises avec un peu d'eau (photo 10).
- 3- Mixer ensuite les fraises (photo 11) et les verser sur le chocolat blanc (photo 12).
- 4- Ajouter la gélatine essorée (photo 14) et bien mélanger puis réserver au frais (photo 13).

Etape 3 : Ganache au citron

- 1- Faire chauffer la crème avec quelques zests de citron sur feu doux (photos 16 et 17).
- 2- Verser la crème chaude sur le chocolat blanc (photo 18).
- 3- Ajouter le jus des deux citrons dans la préparation (photo 19).
- 4- Faire chauffer à nouveau la préparation.
- 5- Ajouter la gélatine égouttée dans la préparation (photo 19). Bien mélanger (photo 20).
- 6- Réserver au frais.

Etape 4 : Émulsions fraise et citron

- 1- Dans un récipient haut verser le jus de citron ou les fraises en morceaux avec l'eau. (photos 22 et 23)
- 2- Mixer les fraises puis ajouter le sucre et la gomme de xanthane (photo 21).
- 3- Mixer le tout avec un mixer à pied jusqu'à émulsion. Réserver au frais dans une poche à douilles.
- 2- Répéter la même opération pour le citron en ajouter uniquement 80 g de jus de citron.

Religieuse en macarons fraise/citron

Etape 5 : Crème au beurre (décoration)

- 1- Dans une casserole mélanger le sucre avec un peu d'eau puis porter à ébullition (110°C) (photo 24).
- 2- Dans un saladier battre les jaunes d'œufs et ajouter le sirop (préparation précédente) (photo 25).
- 3- Ajouter le beurre à température (photo 26) et continuer de battre avec un batteur électrique (photo 27).
- 4- Réserver au frais dans une poche à douilles.

Etape 6 : Le montage

- 1- Préparer les coques de même taille avant de les garnir (photo 28).
- 2- Garnir les petits macarons rouge avec la ganache au citron (photo 29) et ajouter au cœur l'émulsion à la fraise (photo 30).
- 3- Garnir les gros macarons bicolores avec la ganache à la fraise (photo 31) et au cœur l'émulsion au citron (photo 32).
- 4- Refermer les coques en tournant légèrement pour que la ganache s'étale (photo 33).
- 5- A l'aide de la crème au beurre coller les petits et les gros macarons ensemble.
- 6- Décorer les deux macarons comme une religieuse avec la crème au beurre.