

Macaron Caramel



Préparation
20 minutes



Cuisson
10 minutes

Les étapes de la recette

Pour une trentaine de macarons

- Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser sur une feuille de papier sulfurisé.
- Monter les blancs avec une cuillère de sucre semoule et finir le montage avec le reste du sucre. Ajouter ensuite 10 gouttes de colorant brun et bien mélanger pour obtenir une couleur homogène.
- Saupoudrer peu à peu la poudre tamisée dans les blancs et mélanger délicatement à la spatule. Laisser reposer 10 minutes. Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban.
- Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et dresser des petits dômes à la poche avec une douille lisse.
- Préchauffer le four à 150°C.
- Laisser croûter une vingtaine de minutes puis enfourner pour environ 10 à 15 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir puis décoller les macarons.
- Réaliser un caramel avec le sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Quand le caramel a une belle couleur, ajouter la crème fraîche puis le Beurre aux Cristaux de Sel de Noirmoutier Grand Fermage. Laisser refroidir.
- Pour finir, coller les coques de macarons avec une noix de crème de caramel.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Ingédients

Beurre aux Cristaux de Sel de Noirmoutier

Grand Fermage 50 g

Blancs d'œufs 3

Sucre glace 30 g

Poudre d'amande 125 g

Sucre semoule 30 g

Sucre poudre 100 g

Crème liquide ... 3 cuillères à soupe

Colorant alimentaire brun

Pour réaliser
cette recette



Beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier