



Macarons aux agrumes

Citrus macarons

Philippe Urweiller
Chef Pâtissier Chocolatier
Pastry chef and chocolate maker



PONTHIER
une histoire de fruit

Macarons aux agrumes

Citrus macarons

GANACHE

Crème fraîche fluide	450 g
Couverture chocolat blanc	500 g
Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	475g
ou broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	
ou broyé de Yuzu 100% PONTHER	

Faire fondre la couverture à 35/40°C au four micro-ondes. Faire bouillir la crème, verser en trois fois sur la couverture fondue en mélangeant entre chaque opération et mixer pour obtenir une ganache homogène. Débarrasser dans un candissoire inox avec un film alimentaire au contact et laisser cristalliser à 15°C environ 8h.

TANT-POUR-TANT AMANDES

Poudre d'amande blanche	500g
Sucre glace amylicé	500g

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace.

BISCUIT MACARON

Tant-pour-tant amandes	1000g
Blancs d'œufs pasteurisés	188g
Sucre semoule	500g
Eau minérale	125g
Blancs d'œufs pasteurisés	188g

Mélanger le tant-pour-tant avec la première pesée de blancs d'œufs. Faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à 118°C. Lorsque le sucre atteint 115°C, démarrer les blancs d'œufs. Une fois les blancs montés, mettre le batteur en 2ème vitesse et verser le sirop de sucre cuit. Laisser refroidir à 50°C environ, puis retirer la cuve du batteur. Incorporer la meringue dans le mélange tant-pour-tant, blancs crus. Faire retomber « macaronner » l'appareil et dresser. Pour un pochage à la dresseuse automatique, préférer un appareil légèrement retombé. Pour un pochage manuel, faire bien retomber l'appareil. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°11 ou de la dresseuse automatique, sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé, dresser les coques de macarons à la taille désirée. Laisser « croûter » à température ambiante pendant environ 30 minutes. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 10 à 11 minutes, toujours hourra ouvert. Débarrasser les feuilles sur grille et laisser refroidir. Retourner les feuilles de macarons sur grille pour décoller les coques. A l'aide d'une poche munie d'une douille n°11, garnir les coques de macaron de ganache chocolat blanc et broyé PONTHER. Recouvrir avec une autre coque de macaron.

STOCKAGE ET CONSERVATION

Stocker en froid négatif : ranger les grilles sans les couvrir, dans un réfrigérateur pendant 2h. Ranger les macarons en boîtes hermétiques, filmer les boîtes et les mettre au surgélateur pendant 2h. Stocker au congélateur à -18°C.

REMISE EN TEMPÉRATURE AVANT DÉGUSTATION

Sortir les boîtes du congélateur la veille au soir et les stocker à 4°C sans retirer le film alimentaire. Après 18h en chambre froide à 4°C, les macarons sont prêts à être consommés.

CONSEILS DU CHEF

Pour une utilisation à la poche, laisser refroidir la ganache et ajouter le broyé PONTHER avant qu'elle soit entièrement cristallisée. Saupoudrer les coques de macaron avec de la denrée alimentaire colorante Jaune PCB CREATION.

GANACHE

Liquid crème fraîche	450g
White couverture chocolate	500g
PONTHER PGI Menton Lemon Crush	475g
or PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	
or PONTHER 100% Yuzu Crush	

Melt the couverture chocolate at 35/40°C in the microwave. Bring the cream to the boil, pour it over the melted couverture chocolate in three stages, stirring between each, and mix to obtain a homogeneous ganache. Turn out into in a stainless steel candissoire, cover with cling film and leave to crystallize at 15°C for about 8 hours.

TANT-POUR-TANT ALMONDS

White ground almonds	500g
Confectioners' sugar	500g

Mix the ground almonds with the sugar.

MACARON BISCUITS

Tant-pour-tant almonds	1000g
Pasteurised egg whites	188g
Caster sugar	500g
Mineral water	125g
Pasteurised egg whites	188g

Mix the tant pour-tant almonds with the first weight of egg white. Heat the sugar and water to 118°C. When the sugar reaches 115°C, start the egg whites. Once the egg whites are stiff, turn the mixer down to speed 2 and pour over the heated sugar syrup. Leave to cool to about 50°C, then remove the bowl from the mixer. Fold the meringue into the tant pour-tant almond and raw white mixture. Knock back or « macaron » the mixture to prepare the batter. When piping with a macaron machine, a lightly knocked-back batter is preferable. When piping free hand, make sure the batter is well knocked-back. Using a piping bag fitted with a No.11 plain nozzle or a macaron machine, arrange macaroon shells of the desired size on a baking tray covered with a sheet of siliconised paper. Leave them to « crust » at room temperature for about 30 minutes. Bake in a fan oven at 165°C for 10 to 11 minutes with the door slightly open. Remove the sheets to a rack and allow to cool. Turn the macaron sheets over on the cooling rack to unstick the shells. Using a piping bag fitted with a No. 11 piping nozzle, fill the macaron shells with PONTHER crush and white chocolate ganache. Cover with a second macaroon shell.

STORAGE AND CONSERVATION

Store in negative cold: arrange the cooling racks in a refrigerator for 2 hours. Put the macarons in airtight tins, wrap the tins in cling film and put them in the freezer for 2 hours. Store in the freezer at -18°C.

DEFROSTING BEFORE SERVING

Remove the tins from the freezer the night before and store them at 4°C without removing the cling film. After 18 hours in a cold room at 4°C, the macaroons are ready to be eaten.

CHEF'S TIPS

If using a piping bag, allow the ganache to cool and add the PONTHER crush before it is fully crystallised. Sprinkle the macaroon shells with PCB CREATION Yellow food colouring.