



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MACARON DU CENTAURE

LE CHEF

Création originale de
Antoine SANTOS,
Ecole Criollo,
Tokyo, Japon

Recette pour environ 40 macarons garnis



1. APPAREIL À MACARONS

250 g de poudre d'amande
220 g de sucre glace
3 blancs d'œufs (90 g) (1)
200 g de sucre semoule
70 g d'eau
3 blancs d'œufs (90 g) (2)
½ cuillère à café rase de café soluble
Poids total : 920 g

Diluer le café soluble avec les blancs d'œufs crus (1) et attendre 5 minutes qu'ils se diluent bien. Au batteur à la feuille, réaliser une pâte d'amande : mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, les blancs d'œufs crus mélangés au café.

Pendant ce temps, réaliser une meringue italienne : dans une petite casserole, porter l'eau et le sucre à 118°C et verser en filet sur les autres blancs d'œufs (2) montés en neige. Continuer de travailler au fouet les blancs d'œufs montés et le sucre cuit jusqu'à ce que la meringue soit tiède (presque froide). Ajouter alors en deux ou trois fois la meringue dans la pâte d'amande au café. Travailler la pâte à macaron à la maryse jusqu'à consistance légèrement filante, souple et brillante.

Préchauffer le four à 160°C. Remplir la poche à pâtisserie munie d'une douille unie n°9 et dresser de petites boules de 3 cm de diamètre bien espacées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez sécher environ 20 minutes.

Mettre au four à 160°C et cuire environ 10 à 12 minutes. Sortir et laissez refroidir sur une grille avant de les décoller.

2. CRÈME CARAMEL

AU COGNAC RÉMY MARTIN® VSOP

225 g de sucre semoule
35 g de glucose
130 g de crème liquide 35% M.G.
2 pincées de fleur de sel
175 g de beurre
40 g de cognac Rémy Martin® VSOP 40% vol.
Poids total : 605 g

Chauffer à 70°C le beurre, le sel et la crème liquide. Dans une casserole, caraméliser à sec le sucre semoule et le glucose puis décuire avec le mélange chaud. Recuire et maintenir un bon bouillon pendant au moins 5 minutes en remuant. Refroidir le caramel dans un bain-marie d'eau froide avec quelques glaçons. Quand le caramel est à peine tiède (50°C environ), passer au mixer puis ajouter le cognac Rémy Martin® VSOP et réserver bien couvert au froid pendant une nuit.

3. MONTAGE

Mettre le caramel dans une poche à pâtisserie muni d'une petite douille unie n°9.

Garnir la moitié des coques de macarons avec ce caramel, les refermer avec les autres coques non garnies.

Placer au frais à couvert.



www.remycointreaugastronomie.com