



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MACARON DU CENTAURE

LE CHEF

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

Recette pour environ 100 petits macarons



1. APPAREIL À MACARONS

310 g de poudre d'amande (marconas)
275 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
85 g d'eau
110 g de blancs d'œufs
Q.S. d'essence de café

Tamiser les poudres et ajouter les blancs d'œufs crus au batteur à la feuille. Faire un sirop avec le sucre semoule et l'eau et cuire à 118°C. Quand le sirop atteint 115°C, monter les blancs d'œufs à pleine vitesse. Quand le sirop atteint 118°C, le verser sur les blancs montés et fouetter pendant une minute. Meringuer en vitesse moyenne pendant 2 min jusqu'à ce que l'appareil atteigne 40°C environ. Ajouter la meringue en 3 fois dans le premier mélange à la feuille, l'essence de café et «macaroner» avec une corne ou une maryse. Vaporiser de l'huile sur une plaque et déposer une feuille de cuisson silicone. Pocher les macarons environ 3 cm de diamètre. Laisser sécher 20 min avant de cuire au four ventilé à 160-165°C pendant environ 10 minutes.

2. CRÈME CARAMEL AU COGNAC RÉMY MARTIN®

280 g de sucre semoule
45 g de glucose
160 g de crème fleurette
2 g de sel
220 g de beurre
45 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.

Chauffer à 70°C le beurre, le sel et la crème fleurette. Caraméliser à sec le sucre semoule et le glucose et décuire avec le mélange chaud. Recuire à 110°C. Refroidir dans la glace jusqu'à 50°C environ et lisser au mixer. Ajouter le cognac Rémy Martin® et réserver au froid.

3. MONTAGE

Pocher la crème caramel au cognac Rémy Martin® sur les macarons puis fermer.