



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MACARON BANANE CARAMEL ST-RÉMY®



LE CHEF

Création originale
Alexis BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour 50 macarons

COMPOSITION

Pâte à macaron : 6 g par côté = 12 g par macaron, ø 3 cm
8 g de ganache caramel-banane **St-Rémy®**
Cacao en poudre

1. PÂTE À MACARON

Préparation 1 :

176 g de sucre glace
176 g de poudre d'amandes
66 g de blanc d'œufs (1)
Colorant liquide jaune

176 g de sucre (1)
44 g d'eau
66 g de blanc d'œufs (2) à 30°C
5 g de sucre (2)
2,3 g de blanc d'œufs en poudre

Poids total : 711 g

Préparation 1 : Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes. Les mettre avec les blancs d'œufs (1) dans un autre récipient avec le colorant.

Préparer le sirop : cuire le sucre (1) et l'eau à 118°C et le verser sur les blancs d'œufs (2). Ajouter le sucre (2) et la poudre de blanc d'œuf préalablement dissous ensemble. Mélanger légèrement au fouet. Battre la meringue en neige, la température finale doit être de 45°C.

Incorporer la préparation 1 dans la meringue.

Utilisez un scraper pour « battre » le mélange jusqu'à obtenir la bonne texture. Déposer les macarons sur une feuille brune. Saupoudrer de poudre de cacao. Les faire sécher à température ambiante pendant 30 minutes/1 heure avant de les cuire.

Préchauffer le four à 160°C avant de cuire à 145°C, registre ouvert (0%), ventilateur 2, pendant 15-17 minutes.

2. GANACHE BANANE CARAMEL ST-RÉMY®

79 g de purée de banane
11 g de purée de fruit de la passion 100%
4 g de sucre (1)
1,6 g de pectine NH
40 g de sucre (2)
18 g de sirop de glucose
29 g de beurre
229 g de chocolat au lait 45%
0,5 g de Fleur de sel
21 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 433 g

Chauffer les purées à 40°C. Dissoudre ensemble le sucre (1) et la pectine. Verser sur les purées et faire bouillir pour activer la pectine.

Dans une casserole, faire un caramel sec avec le sucre (2) et le glucose. Déglacer avec le beurre mou, puis le mélange de purées. Corriger à nouveau à la quantité initiale de liquide en compensant avec de l'eau. Porter à 80°C et mixer le liquide.

Verser sur le chocolat et la fleur de sel. Ajouter le brandy **St-Rémy®** et mélanger le tout. Cristalliser à 16/18°C pendant une nuit (si ce n'est pas possible, conserver simplement à 3°C).

Conserver à température ambiante jusqu'à l'obtention d'une texture plus souple, puis former des macarons à l'aide d'une douille. Maturer les macarons 12 heures à 3°C, puis les mettre au congélateur.