



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

#### ST-RÉMY®

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 brandy St-Rémy® 60% 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 brandy St-Rémy® et réserver au froid.

### 3. MONTAGE

Pocher la crème caramel St-Rémy® sur les macarons puis fermer.