

Macaron Façon Fraisier
Pour 2 entremets de 20 cm de Ø



1. **MACARONS**

900 g de Macaron ancel
180 g d'eau tempérée

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm, dresser des grandes coques à macaron de 20 cm de Ø et 240 g chacune sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson siliconée. Cuire à 130°C tirage ouvert, sur plaque doublée, environ 20 min en four ventilé ou 40 min en four à sole.

2. **FRAISES**

1 kg de fraises

3. **MOUSSELINE À LA VANILLE TAHITENSIS**

250 g de Mousseline ancel
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébaldé

500 g d'eau froide

Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez l'extrait de vanille et la préparation pour mousseline. Mélangez 1 min en première vitesse puis battez 4 min à grande vitesse.

4. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours Rouge ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Placer les coques de macarons au surgélateur pendant 5 min avant d'appliquer le décor velours rouge à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Réserver au réfrigérateur. Sur les deux coques restantes, placer un cercle de 20 cm avec un rhodoïd à l'intérieur et placer des fraises coupées en deux tout autour. Dresser la crème Diplomate sur les fraises pour les maintenir en place et en ajouter sur le fond du macaron. Répartir les fraises restantes, recouvrir de crème puis lisser à ras. Placer les entremets au réfrigérateur pendant environ 30 min. Retirer les cercles puis placer les coques rouges sur la crème Diplomate. Décorer avec une inscription « Bonne Fête Maman » et une fleur en chocolat blanc.