

Macarons floral à la noix de coco glacée
Pour 35 macarons fleurs



1. **MACARON PÉTALES**

1000 g de Macaron ancel
200 g d'eau tempérée

Mélanger la préparation pour macaron et l'eau 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale.

Dresser des fonds de macaron en forme de fleur à 5 pétales à l'aide d'une douille unie de 10 mm, sur plaques recouvertes de tapis de cuisson.

Cuire environ 20 min à 130°C, tirage ouvert.

Après complet refroidissement, décoller les fonds, les retourner puis les placer sur plaques au congélateur.

2. **MACARON POUR LE CŒUR DE LA FLEUR**

150 g de Macaron ancel
30 g d'eau tempérée
Qq gouttes de Colorant Jaune Sébalcé

Mélanger la préparation pour macaron, l'eau et le colorant 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale.

Dresser des macarons jaunes à la poche à douille sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 20 min à 130°C, tirage ouvert.

3. **GLACE À LA NOIX DE COCO**

200 g de base Perfetta 100 cresco
500 g de sucre
1600 g de lait entier
900 g de purée de coco
400 g de crème liquide à 35% de M.G.
10 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et la purée de coco puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

4. **MONTAGE ET FINITION**

En sortie de turbine, dresser la glace à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie de 18 mm sur les fonds de macaron tout en respectant la forme des pétales. Déposer une coque à macaron jaune au centre de chaque fleur puis placer au congélateur. Sortir du congélateur au moins 10 min avant dégustation.