Macarons Citron-Framboise
Pour 90 macarons

1. ***COQUES DE MACARONS BICOLORES***

500 g de Macaron ancel
5 g de Colorant Rouge Sébalcé
95 g d'eau
500 g de Macaron ancel
5 g de Colorant Jaune Sébalcé
95 g d'eau

Porter l'eau et le colorant rouge à ébullition, verser sur la préparation pour macarons puis, au batteur, à l'aide de la feuille, battre
5 min à grande vitesse. Réitérer ces opérations avec l'eau, la préparation pour macarons et le colorant jaune. Débarrasser chacune des préparations colorées dans une poche à douille et mettre les deux poches dans une troisième poche munie d'une douille unie. Dresser des coques de macaron de 2 à 3 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Laisser reposer environ 30 min puis cuire sur plaque doublée à 130 °C environ 15 min en four ventilé tirage ouvert ou 25 min en four à sole tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.

2. ***CRÉMEUX FOISONNÉ FRAMBOISE***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g d’Arôme et Colorants Framboise Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l’arôme naturel framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d’arôme naturel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. ***CRÉMEUX FOISONNÉ CITRON***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g d’Arôme naturel de Citrons Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l’arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d’arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur

4. ***RÉALISATION DES MACARONS***

Au batteur à l’aide du fouet, foisonner les crémeux quelques secondes à grande vitesse jusqu’à obtention d’une consistance pouvant se dresser à la poche. Débarrasser chaque crémeux dans une poche à douille et mettre les deux poches dans une troisième poche munie d’une douille unie. Garnir les coques de macarons du double crémeux foisonné puis stocker au frais.