

Macarons Mangue-Passion
Pour environ 30 macarons



1. **COQUES DE MACARONS ORANGES**

1000 g de **Macaron ancel**

200 g d'eau tempérée

QS **Colorant Rouge Sébalcé** (à déduire de la quantité d'eau)

QS **Colorant Jaune Sébalcé** (à déduire de la quantité d'eau)

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale, mélanger tous les ingrédients pendant 5 minutes. Sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson, dressez les macarons à la poche à douille unie. Cuire environ 20 minutes à 130°C en four ventilé, tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.

2. **GANACHE SAVEUR CHOCOLAT**

400 g de **Schokobella Braun**

Ramollir le Schokobella afin d'obtenir une consistance pouvant se dresser à la poche.

3. **FOURRAGE MANGUE-PASSION**

400 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

4. **RÉALISATION DES MACARONS**

Dresser le Schokobella sur le pourtour des coques de macarons, déposer au centre du fourrage mangue-passion puis refermer avec les coques de macarons non garnies. Passer un léger coup de pinceau de **colorant jaune Sébalcé** sur le dessus.