



Macaron

Préparation pour coques à macaron



De succulentes coques à macarons réussies par simple ajout d'eau !



Macaron ancél

- Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau tempérée.
- Cuisson immédiate, sans temps de séchage.
- Peut être aromatisé et coloré.
- Supporte la congélation.
- Formulé sans renfort de matière grasse, ni d'arôme.
- Contient 28% d'amandes.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour coques	1-42-010841	1 kg
à macarons	1-42-010232	5 kg



La coloration des coques

Si vous utilisez des colorants liquides Sébalcé, retrancher le poids des colorants à la quantité d'eau mise en oeuvre.

Pour des macarons au chocolat, ajouter 50 g de cacao en poudre / kg de préparation, sans modifier la mise en oeuvre.



Macaron Framboise

Recette pour 90 macarons de 4 cm de Ø

Coques à macaron

- 1000 g de **Macaron ancel**
- 160 g d'eau tempérée
- 40 g de **Colorant Rouge Sébalcé**

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. Dresser 180 coques à macaron à la poche à douille, 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 35 min en four à sole.



Ganache framboise

- 240 g de crème liquide à 35 % M.G
- 360 g de chocolat blanc
- 140 g de **Fourrage Framboise ancel**

Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat blanc préalablement haché. Mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur.

Incorporer le fourrage framboise dans la ganache au chocolat blanc. Monter la ganache quelques secondes au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une consistance ferme et onctueuse.



Montage et finition

Garnir les macarons en assemblant 2 coques à macarons avec la ganache framboise. Conserver les macarons au frais pour favoriser la réhydratation des coques.

Macaron Citron

Recette pour 90 macarons de 4 cm de Ø

Coques à macaron

- 1000 g de **Macaron ancet**
- 160 g d'eau tempérée
- 40 g de **Colorant Jaune Sébalcé**

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse.

Dresser 180 coques à macaron à la poche à douille, 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 35 min en four à sole.



Ganache citron

- 300 g de crème liquide à 35 % M.G
- 450 g de chocolat blanc
- QS d'**Arôme Citron Zeste Sébalcé**

Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat blanc préalablement haché. Mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur.

Incorporer l'arôme citron zeste dans la ganache au chocolat blanc. Monter la ganache quelques secondes au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une consistance ferme et onctueuse.



Montage et finition

Garnir les macarons en assemblant 2 coques à macarons avec la ganache citron. Conserver les macarons au frais pour favoriser la réhydratation des coques.



Macaron Choco-Caramel

Recette pour 90 macarons de 4 cm de Ø

Coques à macaron

- 1000 g de **Macaron ancel**
- 200 g d'eau tempérée
- 50 g de cacao

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. Dresser 180 coques à macaron à la poche à douille, 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 35 min en four à sole.



Garniture caramel au sel de Guérande

- 700 g de **Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel**



Montage et finition

Garnir les macarons en assemblant 2 coques à macarons avec la garniture caramel au sel de Guérande. Conserver les macarons au frais pour favoriser la réhydratation des coques.



Macaron Chocolat - Orange

Recette pour 40 macarons de 8 cm de Ø

Coques à macaron

- 2500 g de **Macaron ancel**
- 400 g d'eau tempérée
- 75 g de **Colorant Jaune Sébalcé**
- 25 g de **Colorant Rouge Sébalcé**
- 15 g de cacao en poudre

Mélanger la préparation, l'eau et les colorants 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse.

Prélever 300 g de pâte à macaron et ajouter le cacao afin d'obtenir la masse à macaron chocolat pour les spirales.

Dresser 80 coques à macarons orange à l'aide d'une poche à douille sur des plaques recouvertes de toiles de cuisson siliconées.

Dresser une spirale de pâte à macaron au chocolat sur 40 coques orange à l'aide d'une poche à douille. Cuire à 130°C tirage ouvert, sur plaque doublée, environ 20 min en four ventilé ou 35 min en four à sole.



Mousse bavaoise chocolat - orange

- 200 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
- 300 g d'eau tempérée
- 1 c.à.c d'**Arôme naturel Orange zeste Sebalcé**
- 1000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'arôme naturel orange zeste, puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.



Montage et finition

Garnir les coques à macarons avec la mousse bavaoise chocolat-orange à l'aide d'une poche à douille, en disposant les coques à macarons avec la spirale sur le dessus.



Entremets Fête des Mères

Recette pour 7 entremets cœurs de 18 cm de large

Fonds de macaron

- 1000 g de **Macaron ancel**
- 160 g d'eau
- 40 g de **Colorant Rouge Sébalcé**

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. Dresser 14 fonds de macaron en forme de cœur de 18 cm de large à l'aide de la poche à douille, sur des plaques recouvertes de toiles de cuisson siliconées. Cuire à 130°C tirage ouvert, sur plaque doublée, environ 20 min en four ventilé ou 35 min en four à sole. Après refroidissement, décoller les fonds puis les retourner.



Mousseline vanille

- 250 g de **Mousseline ancel**
- 625 g d'eau froide
- 15 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour mousseline et mélanger 1 min au batteur, en première vitesse. Corner les parois puis continuer à battre 4 min au batteur, à grande vitesse. Incorporer l'extrait de vanille Tahitensis en fin de battage.



Mousseline framboise

- 250 g de **Mousseline ancel**
- 500 g d'eau froide
- 150 g de **Fourrage Framboise ancel**
- QS de **Colorant Rouge Sébalcé**

Verser l'eau dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour mousseline et mélanger 1 min en première vitesse puis 4 min à grande vitesse. Incorporer le fourrage framboise et le colorant rouge en fin de battage.



Montage et finition

Sur un fond de macaron retourné, dresser des boules de mousseline à l'aide d'une poche à douille en alternant les parfums sur toute la surface du fond. Recouvrir la mousseline d'un second fond de macaron puis décorer.

La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes	Réf.	Poids
Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)	1-42-002154	5 kg
Génoise Extra (spéciale roulade)	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Cake Varésien à la Farine de Maïs	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg
Gâteau de Savoie au Chocolat	1-42-010147	5 kg

NOUVEAU

80 moules
à financiers réutilisables
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendance	Réf.	Poids
Biscuit Joconde	1-42-011202	5 kg
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg
Fondant au Chocolat	1-42-010022	1 kg
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	1-42-008815	5 kg
Macaron (préparation pour coques)	1-42-002200	5 kg
	1-42-010841	1 kg
	1-42-010232	5 kg
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)	1-42-008900	1,2 kg

70 moules tulipes
inclus dans les cartons

NOUVEAU



Préparations pour gâteaux américains	Réf.	Poids
Cookie Américain	1-42-010675	5 kg
Muffin avec 70 moules	1-42-010477	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-011242	5,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

