

Recette

Macaron au citron vert

PÂTISSERIE

LUMIÈRE

Pâtisserie Lumière

Fabian Scheithe & Liv Schlueter



LES VERGERS
boIRON®



Macaron au citron vert

Par Pâtisserie Lumière

Purée de citron vert
Les vergers Boiron



Purée de citron
Les vergers Boiron



COQUE DE MACARON

Poudre d'amande	125 g
Sucre glace	125 g
Colorant alimentaire vert, hydrosoluble	1 g
Blancs d'œufs (1)	40 g
Sucre (1)	108 g
Eau	36 g
Blancs d'œufs (2)	40 g
Sucre (2)	15 g

Préchauffer le four à chaleur tournante à 130 °C.

Mixer finement la poudre d'amande et le sucre glace, mais uniquement par courtes impulsions de quelques secondes.

Tamiser le mélange à travers une passoire fine.

Ajouter le colorant alimentaire et bien mélanger.

Incorporer la première portion de blancs d'œufs (1) et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Battre la seconde portion de blancs d'œufs (2) dans un robot (type KitchenAid) jusqu'à ce qu'ils soient à demi montés, puis ajouter progressivement le sucre (2).

Faire chauffer l'eau et le sucre (1) à 118 °C pour obtenir un sirop.

Verser le sirop en filet sur les blancs montés tout en continuant de fouetter à vitesse moyenne à élevée, jusqu'à ce que la meringue italienne refroidisse.

Incorporer la meringue italienne en trois fois dans le premier mélange, à l'aide d'une maryse, jusqu'à obtenir une masse lisse et souple, idéale pour le pochage.

Dresser la pâte à macarons de façon régulière sur une plaque et laisser croûter jusqu'à ce qu'ils ne collent plus au toucher et qu'une fine pellicule se forme.

Cuire les macarons à chaleur tournante moyenne pendant environ 12 minutes.

Réduire ensuite la température à 100 °C, passer le ventilateur à la vitesse la plus basse et laisser sécher, avec la sortie d'air ouverte, pendant environ 10 minutes.

GANACHE CITRON VERT-BASILIC

Crème	80 g
Basilic	20 g
Miel	25 g
Zeste de citron vert	1
Chocolat blanc	300 g
Beurre	45 g
Purée de citron vert	
Les vergers Boiron	65 g

Effeuille le basilic et peser les feuilles.

Porter à ébullition la crème, le zeste de citron vert, le miel et les tiges de basilic.

Ajouter les feuilles de basilic et laisser infuser à couvert pendant 10 minutes.

Filtrer à travers une passoire fine, puis compléter avec de la crème pour revenir à la quantité initiale.

Créer une émulsion avec le chocolat et à 40-45°C, incorporer d'abord le beurre, puis la purée de citron vert.

PÂTE DE FRUIT AU CITRON VERT

Purée de citron vert	
Les vergers Boiron	200 g
Eau	75 g
Purée de citron	
Les vergers Boiron	25 g
Sucre 1	33 g
Pectine Jaune	6 g
Sucre 2	250 g
Sirop de glucose	28 g
Eau	8 g
Acide citrique	3 g

Chauffer les deux purées et l'eau à 50°C.

Mélanger le sucre 1 et la pectine jaune, puis les incorporer à la préparation.

Ajouter le sucre 2 et le sirop de glucose, puis cuire jusqu'à atteindre 107°C.

Mélanger l'eau et l'acide citrique, puis les ajouter à la masse à 107°C.

Refroidir lentement la préparation dans un robot de cuisine, puis la verser dans une poche à douille.

NOTE

Cultivons l'excellence fruit



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère France

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England