

Gros macaron à la spiruline, framboise et mascarpone



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.02	Spiruline en pot 80 g ALGAE GASTRONOMIE	0247240
0.2	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
0.2	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
0.002	Garniture framboise en seau 2,5 kg FRUIT'CHEF	0086914
0	Colorant liquide vert menthe en bouteille 500 ml SEBALCE	0067288
0.1	Arôme naturel de framboise en pâte Compound en pot 1 kg DAWN	0247274
PM	Sauce aux fruits rouges en boîte 2/1 YABON	0043830
0.2	Blanc d'œufs	~
0.5	Mascarpone	~
1	Crème liquide 35% MG	~
80 PCE	Framboises fraîches	~

Étapes de préparation

- 1 Mélangier le sucre et la poudre d'amande en tamisant. Ajouter la spiruline.
- 2 Monter les blancs en neige avec une pointe de colorant vert. Réserver.
- 3 Incorporer les blancs en neige à l'appareil délicatement en deux à trois fois.
- 4 Coucher les macarons sur une plaque avec un papier cuisson.
- 5 Laisser crouter les macarons avant de les enfourner à 180°C pendant 10 minutes.

- 6 Sortir du four et laisser refroidir.
- 7 Monter la crème liquide et le mascarpone. Ajouter l'arôme framboise. Réserver le mélange dans une poche munie d'une douille cannelée.
- 8 Garnir les macarons avec la garniture framboise à cœur, la crème à la framboise et les framboises fraîches. Refermer des chapeaux de macarons.
- 9 Servir les macarons accompagnés de sauce aux fruits rouges.