

## Recette : Macarons abricot et thym

Pour environ 40 macarons



### Appareil à Macarons

100g Blancs d'œufs  
100g Sucre semoule  
150g Poudre d'amande blanche  
150g Sucre glace amylacé  
1.5g Extrait de PAPRIKA COL0004634

Mélanger le sucre glace tamisé et la poudre d'amande blanche puis réserver à température ambiante.

Dans une cuve de batteur, mélanger ensemble les blancs d'œufs et le sucre semoule.

Faire monter à l'aide du fouet jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme, ajouter l'extrait de paprika, Ajouter le premier mélange de sucre glace et poudre d'amande d'un coup puis remuer avec une spatule silicone.

Remuer jusqu'à ce que la pâte soit retombée légèrement et qu'elle s'étale toute seule doucement.

Dresser sur plaque munie de tapis de cuisson en silicone puis laisser crouter à l'air libre pendant 15 minutes environ (une pellicule sèche doit se former sur le macaron).

Enfourner dans un four ventilé à 145°C et cuire pendant 15 minutes.

Refroidir rapidement après cuisson

## Fourrage goût abricot et thym

500g Purée de pomme  
300g Sucre semoule  
12g Pectine pour nappage DIV0004114  
4g Gélatine poudre DIV0004074  
20g Eau froide (pour gélatine)  
2g Acide citrique dilué (avec 50% d'eau) DIV0003103  
50g Pâte aromatisante naturelle abricot colorée PFS0004108  
8g Pâte aromatisante naturelle thym PFS0004168

Mélanger la gélatine et l'eau froide puis réserver au frais,  
Mélanger la pectine et le sucre puis verser sur la purée de pomme fondue froide,  
Chauffer en remuant avec un fouet,  
Faire bouillir 30 secondes puis ajouter l'acide citrique dilué,  
Ajouter la gélatine hydratée puis remuer jusqu'à complète dissolution,  
Ajouter les pâtes aromatisantes puis réserver au frais 12h avant de garnir les macarons .