

Recette : Macarons chocolat et poivre Sichuan

Pour environ 30 macarons



Appareil à macarons

100g de blancs d'œufs
100g de sucre semoule
150g de poudre d'amande blanche
150g de sucre glace

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 le sucre semoule et l'extrait de betterave
Faire monter à l'aide du fouet jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme
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.

GANACHE CHOCOLAT-POIVRE SICHAN

200g de crème (35% MG)
24g de sucre inverti
230g de chocolat noir 61% de cacao
44g de beurre
2g d'arôme naturel de poivre Sichuan FNB9516

Chauffer ensemble la crème + le sucre inverti + le beurre à 90°C
Verser sur le chocolat, laisser fondre 30 secondes puis mixer
Ajouter l'arôme puis mixer à nouveau et laisser cristalliser à 19°C pendant 24h avant de garnir les macarons.

Pour plus d'informations sur l'arôme naturel de poivre Sichuan, merci de nous contacter à : info@nactis.com