INTERMÉDIAIRE-POUR 30 PCS.

Macarons à la framboise

PRÉP : 1H30
CUISSON : 12-15 MIN

Coques

75 g de blancs d'œufs vieillis 24h min
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre en poudre
25 ml d'eau

Ganache

180 g de chocolat blanc pâtissier
137 g de crème liquide entière 30% MG
102 g de framboise

1.Préparation des coques

Suivre les instructions sur l'article de mon blog

2. Préparation de la ganache framboise (à faire la veille)

Couper le chocolat et le déposer dans un saladier.
Faire chauffer la moitié de la crème et la purée de framboise.
Versez le tout sur le chocolat haché, bien remuez pour obtenir un mélange homogène.
Ajoutez le restant de crème liquide froide.
Mélangez à nouveau.
Filmez au contact et réservez au frais jusqu'au lendemain.

3. Dressage des macarons

Pochez vos macarons à l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie.

Réservez au frais 24h min avant consommation.