



# MACARONS

## À LA VANILLE



Gousse de vanille



Extrait de vanille



Poudre de vanille

### INGRÉDIENTS

Préparation : 35 min . Cuisson : 23 min . Pour 20 macarons.

#### Pâte à macarons

- 250 gr d'amandes entières émondées
- 250 gr de sucre glace
- 76 gr de blancs d'œufs frais
- 2 gr de poudre de fèves de tonka
- 280 gr de meringue italienne
- +/- 20 gr de poudre de vanille Bourbon Madagascar   
(cf index des équivalences)
- 10 gr d'eau
- 10 gr d'oxyde de titane

#### Garniture vanille

- 30 gr de sucre semoule
- 195 gr de glucose
- 450 gr de crème fleurette (1)
- 3 gr de sel
- 150 gr de crème fleurette (2)
- +/- 12 gr d'extrait de vanille L200   
(cf index des équivalences)
- 15 gr de beurre de cacao
- 30 gr de beurre frais



.....  
M A R C H E À S U I V R E  
.....



1. Au robot coupe mixer les amandes et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, la poudre de vanille, la poudre de fève de tonka, le mélange d'oxyde de titane et l'eau. Ajouter la meringue italienne puis «Macaronner».
2. Infuser la crème (1) avec l'extrait de vanille. Dans une casserole cuire le sucre semoule, le glucose, le sel et la crème fleurette (2) à 105°C. Décuire avec l'infusion crème vanille, ajouter le beurre de cacao, refroidir à 30°C et incorporer le beurre pommade. Pocher à l'aide d'une douille et laisser croûter (porte du four ouverte) 10 minutes à 145°C. Cuire à 155°C (porte fermée) pendant 13 minutes. Laisser refroidir puis assembler les macarons.



# INDEX DES ÉQUIVALENCES

PRODUITS EUROVANILLE	APPLICATIONS	DOSAGES RECOMMANDÉS PAR LITRE OU PAR KILO
Gousse de vanille	Yaourts Glaces et crèmes Ganaches	Dosage à adapter selon la taille et la variété des gousses utilisées.
Perle de vanille Bourbon Madagascar	Glaces Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches, confiseries Biscuits, cakes	3 à 5 grammes +/- 3 grammes 3 à 4 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille - 400	Glaces Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches, confiseries Biscuits, cakes	3 à 5 grammes +/- 3 grammes 3 à 4 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille - 200	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes desserts Ganaches, confiseries Biscuits, cakes Yaourts	10 à 12 grammes +/- 12 grammes +/- 12 grammes 7 à 10 grammes
Pâte de vanille	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Biscuits, cakes Yaourts	+/- 20 grammes +/- 20 grammes 7 à 10 grammes
Poudre de vanille	Chocolats Biscuits, cakes	+/- 4 grammes +/- 4 grammes
Vanille prête à infuser	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches Glaces	1 sachet = 1 à 3 litres de préparation

