



MACARONS CHOCOLAT BLANC & BEURRE DE CACAHUÈTE

COMPOSITION

Macarons
Garniture cacahuète

| Code article | Désignation | Cdt |
|--------------|---------------------------------|-----------|
| 530588508 | Pur beurre de cacahuète crunchy | Seau 3 kg |
| 801323400 | Chocolat blanc Cabo blanco | Sac 5 kg |

INGRÉDIENTS

Macarons

| | |
|-------------|-------|
| Sucre glace | 300 g |
| Cacahuètes | 300 g |
| Blanc d'œuf | 100 g |
| Sucre | 200 g |
| Eau | 50 g |
| Blanc d'œuf | 100 g |

Garniture cacahuète

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN | 200 g |
| Pur beurre de cacahuète Crunchy DAWN | 200 g |

MISE EN OEUVRE

Mixer le sucre glace et les cacahuètes pour obtenir une poudre fine. Tamiser et déposer dans une bassine. Ajouter 100 g de blanc d'œuf sans mélanger. Cuire le sucre et l'eau à 120°C et verser sur les autres 100 g de blancs pour réaliser une meringue. Mélanger le tout ensemble à l'aide d'une maryse et avec une corne donner une texture souple au mélange. Dresser sur une feuille de cuisson et cuire en plaque double à 160°C pendant 20 mn.

Fondre le chocolat blanc et verser sur le Pur beurre de cacahuètes crunchy. Mélanger. Garnir les macarons.