

MACARON CHOCOLAT-ORANGE

Pour 40 macarons



1. **MACARON**

2500 g de Macaron ancel
475 g d'eau tempérée
25 g de Colorant Jaune Sébalcé
15 g de cacao en poudre

Mélanger la préparation pour macaron, l'eau et le colorant 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale.

Prélever 300 g de pâte à macaron et ajouter le cacao afin d'obtenir la masse à macaron chocolat pour les spirales.

Dresser des coques à macarons orange (selon le nombre de macarons à réaliser) à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de 10 mm, sur des plaques recouvertes de tapis de cuisson.

Dresser une spirale de pâte à macaron au chocolat sur la 1/2 des coques orange à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie de 4 mm.

Cuire environ 20 min à 130°C, tirage ouvert.

2. **MOUSSE BAVAROISE AU CHOCOLAT**

200 g de Bavarois Alaska-express Chocolat ancel
300 g d'eau tempérée

1 cuillère à café d'Arôme naturel Orange Zeste Sébalcé
1000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation avec l'eau et l'arôme naturel orange zeste, puis incorporer la chantilly en deux fois.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Fourrer les macarons avec la mousse bavaroise chocolat-orange à l'aide d'une poche à douille, en disposant la coque avec la spirale sur le dessus.