

## MACARON CITRON

Pour 90 macarons



### 1. **COQUES À MACARON**

1000 g de Macaron ancel  
160 g d'eau tempérée  
40 g de Colorant Jaune Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse.  
Dresser 180 coques à macaron à la poche à douille, sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson siliconée.  
Cuire à 130°C tirage ouvert, sur plaque doublée, environ 20 min en four ventilé ou 35 min en four à sole.

### 2. **GANACHE CITRON**

300 g de crème liquide à 35 % M.G.  
450 g de chocolat blanc  
QS d'Arôme Citron Zeste Sébalcé

Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat blanc préalablement haché. Mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur.  
Incorporer l'arôme citron zeste dans la ganache au chocolat blanc. Monter la ganache quelques secondes au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une consistance ferme et

onctueuse.

### 3. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les macarons en assemblant 2 coques à macarons avec la ganache citron. Conserver les macarons au frais pour favoriser la réhydratation des coques.