

MACARON FRAMBOISE

Pour 90 macarons



1. **COQUES À MACARON**

1000 g de Macaron ancel
160 g d'eau tempérée
40 g de Colorant Rouge 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 FRAMBOISE**

240 g de crème liquide à 35 % M.G.
360 g de chocolat blanc
140 g de Fourrage Framboise ancel

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 le fourrage framboise 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 framboise. Conserver les macarons au frais pour favoriser la réhydratation des coques.