

MACARON CHOCO-CARAMEL

Pour 90 macarons



1. **COQUES À MACARON**

1000 g de Macaron ancel
200 g d'eau tempérée
50 g de cacao

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. **GARNITURE CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

700 g de Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel

3. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les macarons en assemblant 2 coques à macarons avec la garniture caramel au sel de

Guérande.

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