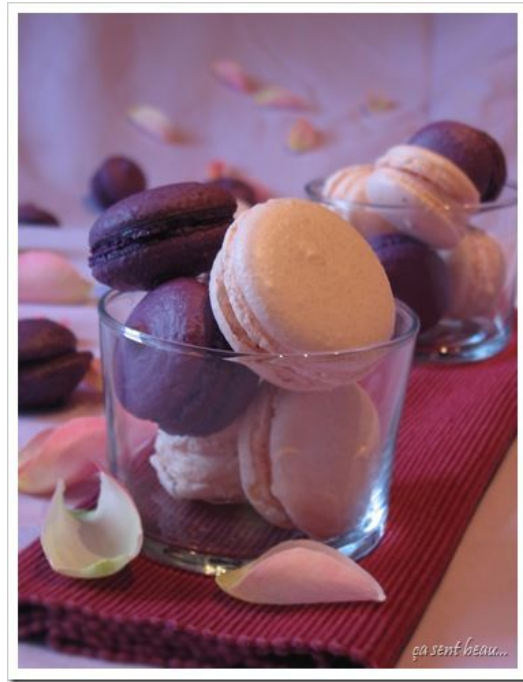


Macarons violette/cassis et Macarons à la rose



Macarons Violette/Cassis :

Procédé de base pour les coques :

Pour les coques, je vous renvoie à mes premiers essais, [ici](#).

Cette base fonctionne bien.

J'ai mis le colorant violet dans la meringue en laissant tourner.

J'ai utilisé une 1/2 cuillère à café de colorant violet que je me suis procuré chez un fournisseur pour boulangers/pâtisseries (les Ets Renou à St Jacques de la Lande).

J'ai ensuite ajouté 5 gouttes d'arôme violet (trouvé aux Halles centrales à Rennes).

La garniture :

Ingrédients :

- 190g de chocolat blanc à pâtisser (type Poulain ou mieux encore, en pastilles type cacao Barry chez les mêmes fournisseurs pour pâtisseries).
- 125 g de pulpe de cassis (on peut la trouver dans les magasins de surgelés ou chez les fournisseurs type Renou ou Promocash...)

Technique :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie, et en même temps faire chauffer la pulpe de cassis.
2. Une fois le chocolat fondu, verser dessus la pulpe et bien mélanger.
3. Laisser reposer au froid.
4. Ensuite, garnir une demi coque de cette ganache cassis grâce à une poche à douille (le travail est plus net), recouvrir d'une deuxième coque de même calibre.

Macarons à la rose :

Procédé de base pour les coques

Pour les coques, je procède toujours de la même façon, en ajoutant cette fois-ci 4 gouttes de colorant rouge, pour obtenir un joli rose. Chacun peut doser comme il le souhaite, selon le degré d'intensité de rose que l'on cherche et selon la qualité des colorants dont on dispose.

La garniture :

Ingrédients :

J'ai repris ici la recette de [Stéphane Glacier](#).

- 125g de pâte d'amandes rose,
- 50g de beurre doux.
- 2 bouchons d'eau de rose(achetée dans une épicerie Turque ; celle que l'on trouve en pharmacie, n'est pas toujours adaptée à la consommation).

Technique :

1. Faire ramollir le beurre à température ambiante.
2. Malaxer la pâte d'amandes pour la faire ramollir.
3. Mélanger les deux, puis ajouter l'eau de rose (goûter, pour doser à votre goût).
4. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille.

Cette base peut être utilisée avec de nombreux autres parfums selon votre imagination.

Et maintenant il ne reste plus qu'à savourer tranquillement, sans être dérangé !!!!



Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr