



SIGNATURE
FRUIT

M ACARONNADE PAMPLEMOUSSE LITCHI



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de
Philippe RIGOLLOT



g

RECETTE POUR 4 MACARONNADES DE Ø 160 MM

PÂTE À MACARONS

SUCRE GLACE	340
POUDRE D'AMANDES	340
EAU	74
COLORANT ROUGE FRAISE	9
COLORANT ROUGE CERISE	2,5
SUCRE	192
BLANCS D'ŒUFS	122
BLANCS D'ŒUFS SECS	1
BLANCS D'ŒUFS	112

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande.

Dans une casserole, cuire à 115°C l'eau avec le sucre et le colorant.

Verser sur les 122 g de blancs montés.

Laisser tourner 2 minutes, puis verser les 112 g de blancs liquides.

Ajouter en trois fois le TPT et macaronner légèrement.

Garder un appareil assez ferme. A l'aide d'un chablon de 1 cm d'épaisseur lisser

la pâte à macaron sur plaque et silpat puis parsemer de sucre cristal argenté

et laisser croûter 20 minutes minimum.

Cuire à 140/145°C pendant 12 à 16 minutes.

SUCRE ARGENT

SUCRE	19,8
POUDRE SCINTILLANTE ARGENT	0,2
EAU	QS

Mélanger ensemble très légèrement humidifié, puis sécher au four.

CRÉMEUX LITCHI

PURÉE DE LITCHI RAVIFRUIT	437
SUCRE	40
PECTINE NH	13
GOMME DE CAROUBE	0,7
JAUNES D'ŒUFS	60
BEURRE	95
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	3
PURÉE DE LITCHI RAVIFRUIT	15
CRÈME 35% M.G.	100

Hydrater la gélatine avec la deuxième pesée de purée.

Mélanger le sucre, la pectine et la gomme.

Chauffer la purée et les jaunes à 45°C, et verser le mélange précédent en pluie.

Cuire à 85°C. Ajouter la gélatine et passer le mixeur.

Refroidir à 40°C et émulsionner avec le beurre pomme.

Travailler fortement avec le mixeur.

Refroidir le tout, puis ajouter la crème montée.

Préparer le crémeux litchi 24 heures avant puis le jour du montage,

incorporer la crème montée.

MARMELADE PAMPLEMOUSSE ROSE

PAMPLEMOUSSE ROSE	328
PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	41
PURÉE DE PAMPLEMOUSSE RAVIFRUIT	164
JUS DE CITRON VERT	41
SUCRE	82
XANTHANE	0,8
PECTINE NH	12,3

Broyer les segments de pamplemousse avec la purée de framboise.

Ajouter la vanille. Chauffer.

Mélanger le sucre avec la xanthane, l'ajouter sur les purées à 40°C

et porter le tout à ébullition.

Refroidir et mélanger avant utilisation.

Retourner la moitié des coques de macaron, à l'aide d'une poche mettre un peu de crémeux sur toute la surface, puis pocher des boules de crémeux sur tout le tour.

Garnir le centre avec la marmelade de pamplemousse, puis la recouvrir par un peu de crémeux.

Poser la deuxième coque de macaron, puis laisser mûrir pendant 4 heures au réfrigérateur.

Décor avec un rond troué en chocolat ivoire teinté rose pâle.

